

CAKE SET

11:00-21:00(ラストオーダー 20:00)



ベーカリー&パティスリー ファゴットの「カラフル」なスイーツより好みの1個と、お好きなドリンク1杯を選べるセットメニュー。

¥1,400 / ¥1,500

<下記よりお好きなスイーツ1個>



苺のタルト

フランス帰りの若き菓子職人“佐々木翔”が手掛ける苺のタルト。サクッとしたアーモンド風味のタルト生地にあふれんばかりの苺をトッピング。甘酸っぱい苺のコンフィチュールを忍ばせるパティシエ佐々木のこだわりも光ります。

<本品に含まれるアレルゲン>
小麦、卵、乳、大豆、オレンジ、
カシューナッツ、アーモンド



苺のショートケーキ

しっとりやわらかく焼き上げたスポンジに、生クリームと苺がたっぷり詰まった贅沢な味わいに。軽やかな生クリームは苺のほどよい酸味との相性も抜群です。

<本品に含まれるアレルゲン>
小麦、卵、乳、オレンジ



紅茶のサヴァラン シナモンシャンティを添えて

パン生地をダージリン紅茶のシロップに漬け込み、シナモンクリームと合わせたフランスの伝統菓子。香り高く広がる紅茶とシナモンを、コンフィチュールの酸味と粗挽き黒胡椒のスパイスで引き立てた大人の味わいが楽しめるパティシエ自慢の一品。

<本品に含まれるアレルゲン>
小麦、卵、乳、オレンジ



ブルーベリーとラベンダーの チーズケーキ

焼き上げることで濃厚さが増したバイクドチーズとラベンダーの香りをまとわせたマスカルポーネチーズのムースの二層仕立て。濃厚なチーズテイストの中にほんのりラベンダーの香りが口の中でほどよく溶け合い全体の風味に深みを醸し出します。

<本品に含まれるアレルゲン>
小麦、卵、乳



ショコラ ノワゼット

濃厚なブラックチョコの上に、ヘーゼルナッツのプラリネとその周りを取り囲むミルクチョコクリームをトッピング。チョコレートの甘味の濃淡とプラリネの香ばしさとコク深い美味しさをお楽しみいただけるチョコレートケーキです。

<本品に含まれるアレルゲン>
小麦、卵、乳、大豆、オレンジ、
アーモンド、ヘーゼルナッツ



アールグレイと パッションのオペラ

アールグレイとパッションフルーツを組み合わせた一風変わったオペラ。甘みと酸味のハーモニーをお楽しみください。

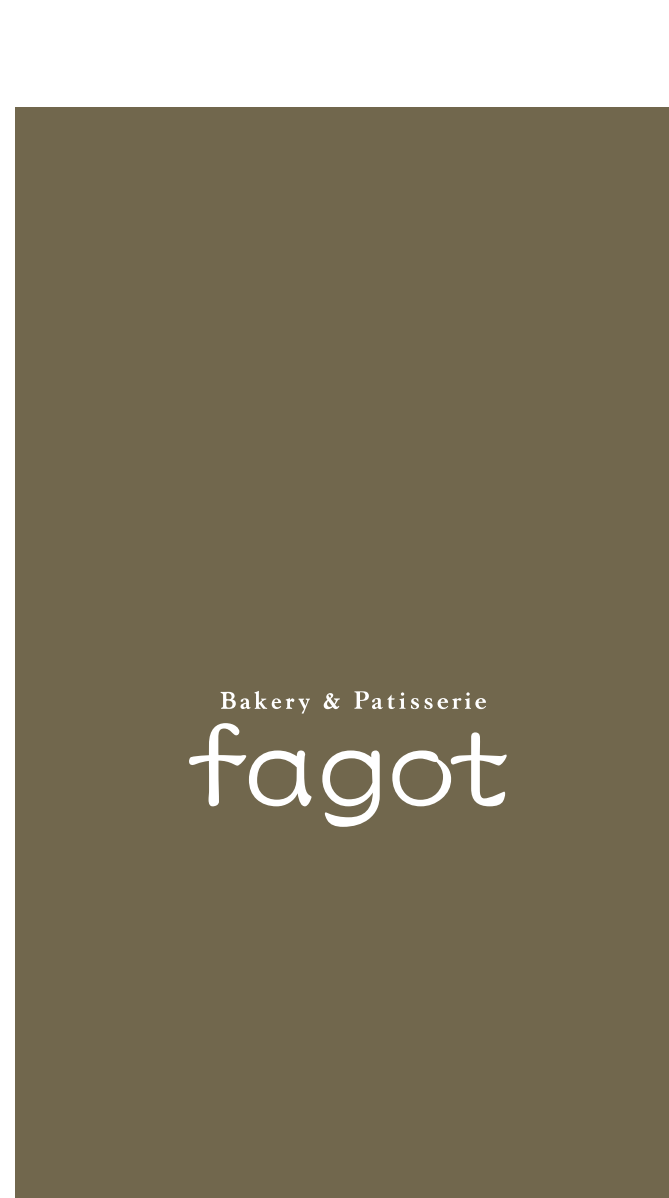
<本品に含まれるアレルゲン>
小麦、卵、乳



モンブラン

これまでのモンブランのイメージを覆す独創的なタッチで仕上げた新しい味とスタイルのモンブラン。軽やかなアールグレイのクレームシャンティに、チョコで包んだサクサクのメレンゲを閉じ込め、まろやかな口当たりのマロンクリームでコーティング。3つの美味しさが三味三様、多彩な味わいを楽しめます。

<本品に含まれるアレルゲン>
小麦、卵、乳、大豆、オレンジ



<下記よりお好きなドリンク1杯>

コーヒー／紅茶／カフェ・オ・レ
※いずれも、アイス または ホット 選択可能

※料金には、サービス料(10%)、消費税が含まれております。
※食材の入荷状況により、料理内容が一部変更になる場合がございます。
※メニューに特別な記載がない限り、国産米を使用しております。
※写真はイメージです。

All-Day Dining & Lounge

the LOOP