

Brunch & Coffee

grains de café

桃コンポート

フランボワーズ

アーモンドスライス

シャンティクリーム

フランボワーズソース

ミルクソース

白あん

ミルクシロップ

シュトロイゼル

桜パナコッタ

桃コンポート

フランボワーズソース



【洋菓子店 グラン・フルール シェフ監修】

洋菓子店の本気のかき氷「ピーチメルバ」

白桃 × フランボワーズ、エスコフィエが愛した王道の組み合わせ

アクセントに別添えの桜フランボワーズソース

サクサクのシュトロイゼル、桜ほのかに香るパナコッタ

ふわ雪に隠した白あんでひと味変化