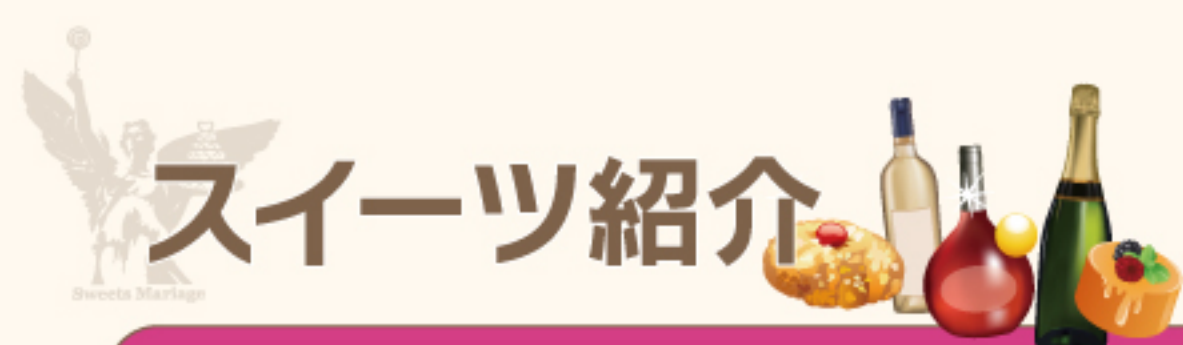
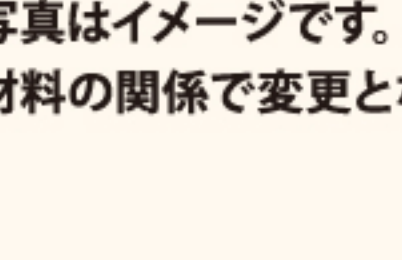




## スイーツ紹介

### A. スペシャルティースイーツ (お店イチオシ!)

|                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                               |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>ホテル椿山荘東京 (目白)</b><br><br><b>プレミアムショートケーキ</b><br>ホテルメイドの贅沢いちごショート<br><b>お酒とのマリアージュ</b><br>マドンナ R、ブルガリ、ルジェカシス                | <b>箱根ホテル小涌園 (箱根)</b><br><br><b>オペラ</b><br>コーヒーの香りと濃厚ビターチョコ風味<br><b>お酒とのマリアージュ</b><br>ウイスキー、ブルガリ、カクテル系              | <b>モンサンクレール (自由が丘)</b><br><br><b>セラフィ</b><br>辻口シェフの名作絶品スイーツ!<br><b>お酒とのマリアージュ</b><br>マドンナ R、ブルガリ、カクテル系                                       |
| <b>自由が丘ロール屋 (自由が丘)</b><br><br><b>ショコラロール</b><br>大人のお茶会にもおススメなショコラのロールケーキ<br><b>お酒とのマリアージュ</b><br>ウイスキー系、ブルガリ、カクテル系            | <b>パティスリー ボタジエ (中目黒)</b><br><br><b>グリーンショート・トマト</b><br>お店一番人気スイーツ<br><b>お酒とのマリアージュ</b><br>白州、角ハイ、ブルガリ              | <b>パティスリー ボタジエ (中目黒)</b><br><br><b>キャロットチョコフラン</b><br>ニンジンとホワイトチョコのタルト<br><b>お酒とのマリアージュ</b><br>白州、角ハイ、ブルガリ、カクテル系                             |
| <b>パティスリー ボタジエ (中目黒)</b><br><br><b>ゴボショコラ</b><br>軽い食感のガトーショコラ<br><b>お酒とのマリアージュ</b><br>ウイスキー、角ハイ、ブルガリ                          | <b>マキシム・ド・パリ (銀座)</b><br><br><b>ブティ ミルフィーユ</b><br>たっぷり果実とサクサクパイのミルフィーユ<br><b>お酒とのマリアージュ</b><br>ルジェカシス              | <b>パティスリー レザネフォール (恵比寿)</b><br><br><b>タルトシトロン</b><br>イチオシのレモンタルト<br><b>お酒とのマリアージュ</b><br>響12年、角ハイ、ルジェカシス、ブルガリ、マドンナ R、ルジェカシス                  |
| <b>ショコラティエ バレド オール (丸の内)</b><br><br><b>シンリヤン</b><br>ショコラとビスターオの濃厚な味わい<br><b>お酒とのマリアージュ</b><br>ブルガリ、ウイスキー系                   | <b>オリジニュー・カカオ (自由が丘・新橋)</b><br><br><b>ケツァ</b><br>濃厚な味わい、チョコ好きにお勧め<br><b>お酒とのマリアージュ</b><br>ウイスキー (できればストレートがおススメ) | <b>ミュゼ ドゥ ショコラ テオブロマ (渋谷)</b><br><br><b>サンフォアキンドス</b><br>小麦粉不使用、濃厚なチョコレーケーキ<br><b>お酒とのマリアージュ</b><br>ウイスキー、ブルガリ                             |
| <b>タカノフルーツバーラー 新宿本店 (新宿)</b><br><br><b>マンゴープリン</b><br>2種のマンゴーの絶レアデザート<br><b>お酒とのマリアージュ</b><br>マドンナ R、ブルガリ、ウイスキー、カクテル系       | <b>ソルレヴァンテ (青山)</b><br><br><b>ティラミス クラシコ</b><br>ラム・ウイスキーと合う大人のティラミス<br><b>お酒とのマリアージュ</b><br>ブルガリ、ウイスキー           | <b>キャトーズ・ジュイエ (越谷・丸の内)</b><br><br><b>アルバトロス</b><br>チョコとカシスの風味が絶妙<br><b>お酒とのマリアージュ</b><br>ウイスキー、ブルガリ、ルジェカシス、アペロール                           |
| <b>銀座マルキーズ (銀座)</b><br><br><b>Marquise Fraise</b> (マルキーズ・フレイズ)<br>マルキーズ一番人気のスイーツ<br><b>お酒とのマリアージュ</b><br>ブルガリ、マドンナ R、ルジェカシス | <b>パティスリーノリエット (下高井戸)</b><br><br><b>シンリア</b><br>ビスターオとショコラのムース<br><b>お酒とのマリアージュ</b><br>ウイスキー、ブルガリ                | <b>ボン スイーツ&amp;Congrats!! (恵比寿)</b><br><br><b>ハートのブルーチーズケーキ</b><br>グリッツとチェリーの赤ワインソース<br>オープン当初からのお店人気商品<br><b>お酒とのマリアージュ</b><br>ブルガリ、カクテル系 |
| <b>パティスリーナオキ (駒沢公園)</b><br><br><b>やうたんのやおつ</b><br>シェフの愛情たっぷりの看板スイーツ<br><b>お酒とのマリアージュ</b><br>なし                              |                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                               |

### B. ほろ酔いスイーツ (お酒入り!)

|                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                 |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>ホテル椿山荘東京 (目白)</b><br><br><b>赤い果実とシャンパンのムース</b><br>赤い果実とシャンパンのムース<br><b>お酒とのマリアージュ</b><br>マドンナ R、ルジェカシス、カクテル系全般 | <b>マキシム・ド・パリ (銀座)</b><br><br><b>サヴァラン・オレンジ</b><br>オレンジが香るサヴァラン<br><b>お酒とのマリアージュ</b><br>山崎、アペロール                                    | <b>パティスリー レザネフォール (恵比寿)</b><br><br><b>キールロワイヤル</b><br>シャバーニュとカシスの組み合わせ<br><b>お酒とのマリアージュ</b><br>ルジェカシス、ブルガリ、山崎、カクテル系                          |
| <b>ショコラティエ バレド オール (丸の内)</b><br><br><b>アルチョコラータ</b><br>ウイスキーとショコラのマリアージュ<br><b>お酒とのマリアージュ</b><br>ウイスキー            | <b>ミュゼ ドゥ ショコラ テオブロマ (渋谷)</b><br><br><b>ボンペット</b><br>大人のショコラシェークリーム<br><b>お酒とのマリアージュ</b><br>ブルガリ、カクテル系、アペロール                       | <b>タカノフルーツバーラー 新宿本店 (新宿)</b><br><br><b>フルーツポンチ</b><br>旬のフルーツが満載!<br><b>お酒とのマリアージュ</b><br>マドンナ R、ブルガリ、カクテル系、ルジェカシス、アペロール                      |
| <b>ソルレヴァンテ (青山)</b><br><br><b>ズップイングラーゼ</b><br>白州を使用した限定スイーツ<br><b>お酒とのマリアージュ</b><br>ウイスキー                        | <b>キャトーズ・ジュイエ (越谷・丸の内)</b><br><br><b>Love is . . .</b><br>これからの季節にピッタリ☆<br><b>お酒とのマリアージュ</b><br>カクテル (もも)、ルジェカシス、マドンナ R、ブルガリ、アペロール | <b>銀座マルキーズ (銀座)</b><br><br><b>Eclair Vanilla</b> (カクレキ・ヴァニラ)<br>濃厚なカスタードがラムに合う<br><b>お酒とのマリアージュ</b><br>ブルガリ                                  |
| <b>レ・アントルメ国立 (国立)</b><br><br><b>ラスパイユ</b><br>人気定番カシスのムース<br><b>お酒とのマリアージュ</b><br>マドンナ R、ブルガリ、ルジェカシス、カクテル系 (もも)  | <b>パティスリーノリエット (下高井戸)</b><br><br><b>フレージェンヌ</b><br>いちごクリームをアーモンド生地地に<br><b>お酒とのマリアージュ</b><br>ブルガリ、ルジェカシス、マドンナ R                  | <b>ボン スイーツ&amp;Congrats!! (恵比寿)</b><br><br><b>オレンジのパンディング</b><br>サバラン仕立て<br>柑橘系の爽やかなパンディング<br><b>お酒とのマリアージュ</b><br>マドンナ R、アペロール、ブルガリ、ウイスキー |

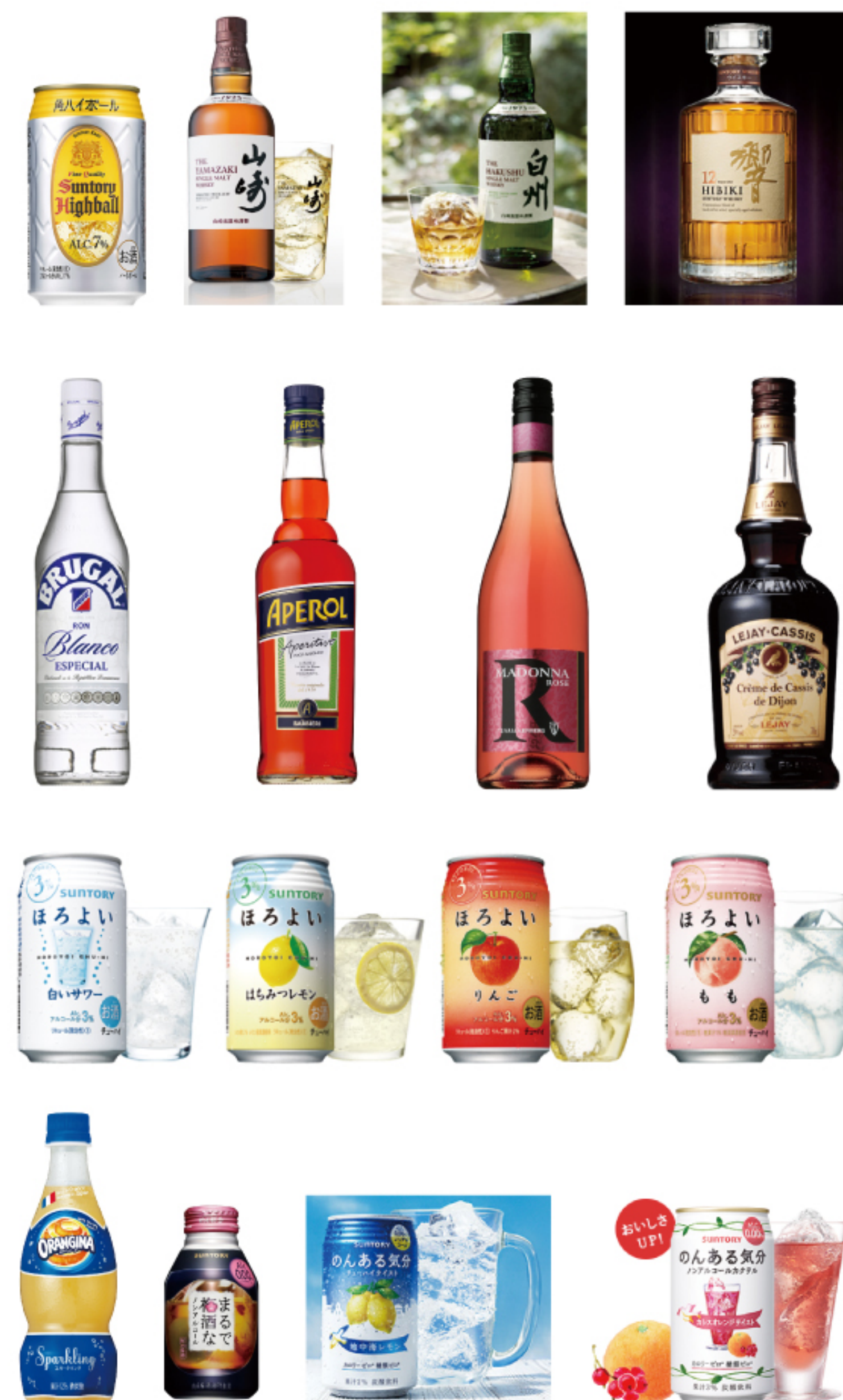


### C. 大人のスイーツ (お酒に合う!)

|                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                        |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>ホテル椿山荘東京 (目白)</b><br><br><b>ショコラ・サレ</b><br>ショコラムースと塩キャラメルとハーモニー<br><b>お酒とのマリアージュ</b><br>ウイスキー、ブルガリ                  | <b>パティスリー ボタジエ (中目黒)</b><br><br><b>ナスのコンポートゼリー</b><br>爽やかなフルーツのような味わい!<br><b>お酒とのマリアージュ</b><br>ブルガリ、カクテル系                                     | <b>パティスリー ボタジエ (中目黒)</b><br><br><b>ソバ茶のジンジャー</b><br>ミルクティー・ムース<br>スパイス香るクレーミーゼリー<br><b>お酒とのマリアージュ</b><br>ブルガリ、カクテル系 |
| <b>パティスリー ボタジエ (中目黒)</b><br><br><b>ロクコラゼリー</b><br>黒ゴマと黒ゴマの相性が絶妙<br><b>お酒とのマリアージュ</b><br>白州、ブルガリ、カクテル系                  | <b>マキシム・ド・パリ (銀座)</b><br><br><b>ルー・ロワイヤル</b><br>ロングセラーのチーズケーキ<br><b>お酒とのマリアージュ</b><br>マドンナ R、ルジェカシス、ブルガリ                                      | <b>パティスリー レザネフォール (恵比寿)</b><br><br><b>ブラマンゼ</b><br>5月の新作スイーツ<br><b>お酒とのマリアージュ</b><br>白州、角ハイ、ルジェカシス、ブルガリ、アペロール、カクテル系 |
| <b>ショコラティエ バレド オール (丸の内)</b><br><br><b>ブルヴァン</b><br>甘さ控えめのチーズケーキ<br><b>お酒とのマリアージュ</b><br>ブルガリ、マドンナ R                   | <b>オリジニュー・カカオ (自由が丘・新橋)</b><br><br><b>クリーム・カラメル</b><br>川口シェフこだわりの一品<br><b>お酒とのマリアージュ</b><br>ウイスキー、ブルガリ                                        | <b>オリジニュー・カカオ (自由が丘・新橋)</b><br><br><b>ノーブルショコラ</b><br>やさしい味わいのチョコレートケーキ<br><b>お酒とのマリアージュ</b><br>ブルガリ、カクテル系、ウイスキー    |
| <b>ミュゼ ドゥ ショコラ テオブロマ (渋谷)</b><br><br><b>ショコランジュ</b><br>お酒との相性抜群のショコラ<br><b>お酒とのマリアージュ</b><br>マドンナ R、アペロール、ブルガリ、ウイスキー | <b>タカノフルーツバーラー 新宿本店 (新宿)</b><br><br><b>パヴェロヴァ</b><br>フレッシュベリーたっぷりのガラスデザート<br><b>お酒とのマリアージュ</b><br>マドンナ R、アペロール、ブルガリ、ルジェカシス、カクテル系 (もも)、アペロール | <b>キャトーズ・ジュイエ (越谷・丸の内)</b><br><br><b>フィアドネ</b><br>秘伝のレシピで作ったシェフの逸品<br><b>お酒とのマリアージュ</b><br>マドンナ R                 |
| <b>銀座マルキーズ (銀座)</b><br><br><b>アメール</b><br>コーヒーのムース、ラム酒を合わせた新作スイーツ<br><b>お酒とのマリアージュ</b><br>ブルガリ                       | <b>レ・アントルメ国立 (国立)</b><br><br><b>パラディ</b><br>マンゴーとチーズの爽やかな味わい<br><b>お酒とのマリアージュ</b><br>ブルガリ、カクテル系、アペロール、ルジェカシス                                | <b>レ・アントルメ国立 (国立)</b><br><br><b>イポワール</b><br>食感が楽しいグラスデザート<br><b>お酒とのマリアージュ</b><br>マドンナ R、カクテル系                   |
| <b>パティスリーノリエット (下高井戸)</b><br><br><b>シュージュリアン</b><br>2種のクリームの贅沢シェークリーム<br><b>お酒とのマリアージュ</b><br>カクテル系、ブルガリ             | <b>ボン スイーツ&amp;Congrats!! (恵比寿)</b><br><br><b>京抹茶のオペラ</b><br>日本酒にも合う爽やかな和風オペラ<br><b>お酒とのマリアージュ</b><br>白州、ブルガリ                               | <b>パティスリーナオキ (駒沢公園)</b><br><br><b>ビス</b><br>栗とカシスのマリアージュ<br><b>お酒とのマリアージュ</b><br>ルジェカシス、ブルガリ、カクテル系                |



## ドリンク紹介



### アルコール

- ・**ロゼワイン** MADONNA R
- ・**ウイスキー** 響12年・白州・山崎・角ハイボール
- ・**ラム酒** ブルガリ (ブランコ)
- ・**リキュール** リキュール・アペロール・ルジェカシス
- ・**カクテル** ほろよい (白いサワー・りんご・もも・はちみつレモン)

### ノンアルコール

- ・**のんある気分** (カシスオレンジテイスト・地中海レモン)
- ・**まるで梅酒なノンアルコール**
- ・**ウーロン茶**

### フリードリンク

- ・**コーヒー**
- ・**紅茶**

※ 並びは順不同  
※ 写真はイメージです。

※ 写真はイメージです。  
※ 材料の関係で変更となる場合がございます。

※ 写真はイメージです。  
※ 材料の関係で変更となる場合がございます。