

親しい友人への手土産や、
自分へのご褒美に。
気軽に楽しめる、プティアソートです。

ガトーセック アソートA
[6個入り]
¥2,000



- ・フィナンシェ (ブルー) ・フィナンシェ (オレンジ)
- ・ケーキフリユイ (いちじく/オレンジ/ブルー) ・ケーキフリユイ (クランベリー/ピスタチオ)
- ・マロンパウンドケーキ ・ベリーパウンドケーキ

いろんな味が楽しめる
ラ・メゾンのおもたせギフト。
季節の挨拶にピッタリです。

ガトーセック アソートB
[10個入り]
¥3,000



- ・フィナンシェ ・フィナンシェ (ブルー) ・フルーツパウンドケーキ ・ベリーパウンドケーキ
- ・ケーキフリユイ (いちじく/オレンジ/ブルー) ・ケーキフリユイ (クランベリー/ピスタチオ)
- ・メレンゲフレーズ ・アーモンドココアクッキー ・ポルポローネ ・ガレットナンテ

ラ・メゾンのこだわりが詰まった、
ガトーアソート。
大切なひとへのプレゼントにも最適です。

ガトーセック アソートC
[12個入り]
¥3,500



- ・フィナンシェ (ブルー) × 2 ・くすみフィナンシェ (オレンジ) × 2
- ・ガトーバスク × 2 ・クランベリーとくるみのブラウニー × 2
- ・フルーツパウンドケーキ × 2 ・ベリーパウンドケーキ × 2



フィナンシェ
¥260
焦がしバターとアーモンドパウダーが
香るシンプルなドゥミセック



フィナンシェ
¥310
フィナンシェに、赤ワインでコンポートした
甘酸っぱいドライブルーンをのせました



フィナンシェ
¥310
フィナンシェに、シロップでコンフィした
オレンジをトッピング



ケーキフリユイ
¥420
良質なバターを使用し、焼き上げた
生地に3種のドライフルーツをトッピング



ケーキフリユイ
¥420
クランベリー特有の甘酸っぱさとピスタチオ
の香りや食感を感じられるケーキ



ケーキフリユイ
¥420
ドライフルーツによって違う味いや
食感・香りを楽しめる贅沢なケーキ



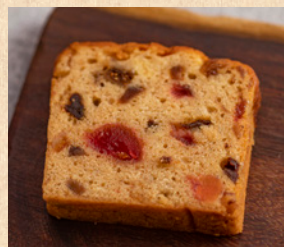
ガトーバスク
¥340
ラム酒香るアーモンド生地の中にラム
レーズンをしのばせた、ほろっとくずれる
フランス バスク地方の厚焼きクッキー



クランベリーとくるみのブラウニー
¥320
ヘーゼルナッツプラリネを合わせた
リッチなココア生地に、ドライクランベ
リーやくるみをトッピング



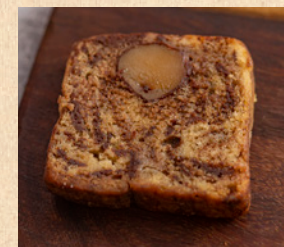
マドレーヌ
¥240
フランス発祥の伝統焼菓子
上質なバターの風味が豊かな味わい
ココアを加えたチョコレートマドレーヌ



フルーツパウンドケーキ
¥260
洋酒に漬けたドライフルーツを混ぜ込
み、しっとりや軽く焼き上げました



ベリーパウンドケーキ
¥260
パウンド生地ドライいちごを混ぜ込み
ラズベリーの生地とともにマーブル状に
焼き上げました



マロンパウンドケーキ
¥330
波皮栗の甘露煮を中に入れ、チョコ生地
とパウンド生地にマーブル状に焼き上げ
たリッチなパウンドケーキ