

# Bakery & Patisserie fagot

## SWEETS GIFT

スイーツギフト



### 濃厚たまごのバニラプリン

¥350

“たまご”はコクのある味わいが魅力の「龍のたまご」を使用。“バニラビーンズ”はマダガスカル産を使用し、芳醇に香り高く、“ミルク”に生クリームも使用し、濃厚でなめらかな仕上がりに。

[本品に含まれるアレルゲン]小麦、卵、乳



### ル・プティ・トレゾール(小さな宝箱)

¥1,100

堺の老舗「つぼ市」の抹茶、ほのかな苦味がアクセントのチョコ、贅沢な香りに包まれたバニラ、ザクザク感がクセになるメープルを詰め込んだクッキーのアソートボックス。

[本品に含まれるアレルゲン]小麦、卵、乳



### 一番摘みの宇治抹茶 生ショコラ

¥1,300

茶道千家の始祖 千利休ゆかりの地でもある堺で、創業170年以上続く老舗茶舗の厳選された抹茶をふんだんに使用し、ホテルパティシエが丁寧に仕上げた生チョコレートです。

[本品に含まれるアレルゲン]小麦、乳



### エアリー・ホワイト・シフォン (ラズベリー&ショコラソース)

¥2,000

真ん中にたっぷりの低脂肪生クリームを詰め込んだ、ふわふわのシフォンケーキ。濃厚なビターショコラと甘酸っぱいラズベリーの2種のソース付きで、お好みで味変も。

[本品に含まれるアレルゲン]小麦、卵、乳

※表示料金には、消費税が含まれております。※品切れの場合もございます。事前にご予約をおすすめいたします。  
※メニューには食品表示法によるアレルギー物質(アレルゲン)を含む食品を使用しております。※写真はイメージです。

Bakery & Patisserie  
fagot

Bakery & Patisserie fagot  
**SWEETS GIFT**

スイーツギフト



6種の味わいマカロン

¥2,000

外はさくっと中はしっとりとした食感に。6種の異なる華やかな甘みをサンドしたマカロンです。

[フレーバー]  
カシス×オレンジ、ローズ×レモン、ピスタチオ×ラズベリー  
ほうじ茶×バナナ、ラベンダー×グレープフルーツ  
トンカ×ノワゼット

[本品に含まれるアレルゲン]  
乳、卵、アーモンド、大豆、オレンジ、リンゴ、バナナ



抹茶と栗のパウンドケーキ

¥2,500

抹茶と栗の濃厚な風味を味わえる、しっとりとした仕上がりのパウンドケーキ。緑茶との相性もピタリです。

[本品に含まれるアレルゲン]小麦、卵、乳、オレンジ



オレンジのパウンドケーキ

¥2,500

オレンジのコンフィチュールをたっぷり使用したオーソドックスなパウンドケーキ。柑橘の爽やかな風味がほんのり香ります。

[本品に含まれるアレルゲン]小麦、卵、乳、オレンジ



チョコレートのパウンドケーキ

¥2,500

バニラのような甘い香りが特徴のトンカ豆と香ばしさにカカオをプラス。ヘーゼルナッツの食感とチョコレートのビターな味わいが楽しめます。

[本品に含まれるアレルゲン]小麦、卵、乳、大豆、オレンジ

※表示料金には、消費税が含まれております。※品切れの場合もございます。事前にご予約をおすすめいたします。  
※メニューには食品表示法によるアレルギー物質(アレルゲン)を含む食品を使用しております。※写真はイメージです。