

THE Oike TERRACE



烏丸御池店限定

Éclair Mâcha Uji ¥1,680-

エクレール マッチャ ウジ

日本のお客様のみならずパリジャンにも愛され続けている

定番商品の「エクレール マッチャ」に宇治の抹茶を用いてアレンジしました。

小麦・卵・乳成分・大豆・ゼラチン 含む



Saya ¥2,040-

サヤ

ビビッドな色合いからは想像できないほどやさしくまろやかな味わい。

ビスターシュノクレームとサプレノワセットを

クレームフレーズが包みます。

小麦・卵・乳成分・大豆・オレンジ・アーモンド 含む



Chocolat pralin ¥1,970-

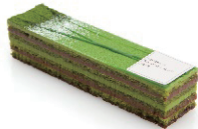
ショコラ プラン

オレンジ風ビスキュイにショコラオレのクレームを重ねました。

濃厚なクレームプラリネとサクサクのフィヨンティーヌが

五感を刺激します。

小麦・卵・乳成分・大豆・オレンジ・アーモンド 含む



Bamboo ¥2,040-

バンブー

フランスの伝統菓子「オペラ」を抹茶でアレンジしました。

キルシュがしっかりしみ込んだ生地に、滑らかなガナッシュと風味豊かな抹茶クリームを丁寧に重ねて仕上げました。

抹茶を巧み使い、アオキラしさを存分に発揮させたスペシャルティです。

小麦・卵・乳成分・大豆・オレンジ・アーモンド 含む



烏丸御池店限定

Tarte yuzu Mizuo ¥1,930-

タルト ユズ ミズオ

フランス店舗で定番のタルト ユズに京都水尾産の柚子を用いた限定品

タルト生地に酸味が聞いた柚子のクリームをたっぷりと詰め込みました。

小麦・卵・乳成分・大豆・オレンジ・アーモンド 含む



烏丸御池店限定

Tarte Mont blanc Tamba ¥2,100-

タルト モンブラン タンバ

丹波栗の豊かな風味とコクを活かしたクリーム オ マロンを

タルト生地にたっぷりと絞った逸品。

小麦・卵・乳成分・大豆・ゼラチン・アーモンド 含む



Cheese cake citronné ¥1,910-

チーズ ケーク シトロネ

ミルキィなチーズクリームが、なめらかにとろけながら、

さくさくしたヘーゼルナッツクッキーと出逢います。

最後まで余韻を残すシトロンの酸味は全体のまとめ役

小麦・卵・乳成分・大豆・オレンジ・ゼラチン・アーモンド 含む

スイーツと一緒に、コーヒー・紅茶・ハーブティーをお選びいただけます。

表示価格には消費税・サービス料（15%）が含まれます。