

2021年クリスマス テイクアウトメニュー

★モンドールチーズ・フォンデュセット

モンドールチーズをご自宅のオーブンで溶かしてお召し上がりいただけます。

(内容) 2名様分

モンドールチーズ

自家菜園のグリーンサラダ

蒸しジャガイモ

生ハムとサラミの盛り合わせ

シリアルパン

(数量限定) ¥12,000



★オードブルの盛り合わせ

自家製炭火焼きソーセージ、
田舎風テリーヌ、サラダオードブル、
バゲットサンド、キッシュなど、
当店のおすすめのお料理の詰め合わせ。

2名様分 ¥3,600



★キッシュ

当店人気のキッシュ。

季節の食材を卵の生地で丁寧にふんわりと焼き上げます。

1カット ¥500

ホール ¥3,900



★フレジエ

バニラビーンズ入りの
クレーン・ムースリーヌ（カスタード
のバタークリーム）の中に、
苺をぎっしり敷き詰めた
苺のアントルメ。

ホール15cm ¥3,500

18cm ¥4,200

21cm ¥4,900



★レイエ ルージュ

ラズベリークリームと、ミルクチョコ、
ジョコンドのストライプのアントルメ。

ホール15cm ¥3,500

21cm ¥4,500



★ココパッション

パッションフルーツのムースの中は、
ココナッツのふわっと甘いムースで
軽い仕上がり。

ホール15cm ¥3,500

21cm ¥4,500



★タルトタタン

林檎とキャラメルを煮詰め
パイ生地と合わせた冬季限定のタルト
温めて食べると、
とろける林檎が格別です。

ホール18cm ¥4,200



★シブストフランボワーズ

甘酸っぱいラズベリーにふんわり
シブストクリーム。
表面はカリッと香ばしいキャラメリゼ。

ホール21cm ¥3,800



★タルトフレーズ

サクッとした生地に
フレッシュな苺たっぷりの
人気のタルト。

ホール15cm ¥2,400

21cm ¥3,900



★その他ケーキ、タルトも、ご予約承ります。

ガトーショコラ、タルトシトロン、タルトショコラバナース、
有機きりしま茶のタルトetc…

ホール21cm ¥3,200より

- 定休日・休業日
- テイクアウトのみ(要予約)

12月

日	月	火	水	木	金	土
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30	31	

1月

日	月	火	水	木	金	土
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30	31					



www.cafeleparisien.com

Café le Parisien

ーカフェルパリジャンー

〒899-4332

鹿児島県霧島市国分中央3-13-17

TEL : 0995-55-7137

[営業時間] 水～土 11:00～18:00

*ガレットは土曜日11:00～15:00限定

[定休日] 日・月・火(畑仕事をしています)