PIERRE HERMÉ

PARIS

PIERRE HERMÉ PARIS CAFE GOURMAND

Enjoy an exquisite assortment of four Pierre Hermé Paris mini cakes, perfectly crafted for a delightful experience.

ピエール・エルメ・パリのスイーツ4品を味わう、贅沢な一皿。“スイーツを巡る小さな旅”をお届けします。
ドリンクはアラカルトメニューよりご注文ください。

Sweets

Ispahan

An iconic creation from Pierre Hermé Paris.
Vibrant raspberry notes, delicate lychee and smooth rose cream in perfect balance.

Tarte Fine au Chocolat Caraïbe

Layers of bitter chocolate ganache, delicate sablé, and fine chocolate sheets with roasted nut and soft woody notes.

Émotion Envie

A glass dessert of “Envie,” combining cassis, vanilla, and violet.
We recommend dipping your spoon deep to enjoy all the layers together.

Petit Four Tarte Infiniment Pistache

A celebration of pistachio at its finest.
Smooth ganache and airy Chantilly cream create a gentle contrast with the tart, enhancing the pistachio’s delicate flavor and subtle bitterness.

イスパハン

ピエール・エルメ・パリを象徴する一品。
シャキッと爽快なフランボワーズで盛り立てられたライチの華やいだ風味が、とろけるほど甘いバラのクリームと絶妙に融合しています。

タルト フィーヌ オ ショコラ カライブ

とろりとしたビターチョコレートのガナッシュが、パートサブレの薄層とチョコレートの薄葉の間にしっかり収まっています。最初に感じられる甘酸っぱいカカオ風味が、ローストナッツと木の香りで引き立てられています。

エモーション アンヴィ

カシスとバニラとスミレを組み合わせた「アンヴィ」のグラスデザート。
スプーンを深く差し入れて、全ての層を一緒にすくってお召し上がりください。

プティフールタルト アンフィニマンピスターシュ

ピスタチオの魅力がたっぷり詰まっています。
柔和なガナッシュとふんわりとしたシャンティクリームが、タルトと食感のコントラストをなし、ほのかな苦味をもつピスタチオの繊細な味わいを引き立てています。

Café Gourmand
カフェ グルモン

JPY 3,000

Prices include consumption tax and 15% service charge.
表示価格には消費税およびサービス料15%が含まれております。