

## PIERRE HERMÉ PARIS ANNIVERSARY CAKE

お誕生日や記念日には、ピエール・エルメ・パリの華やかで目にも美しい特別なケーキでお祝いしてみたいはいかがでしょうか。大切な方へのプレゼントにも喜ばれるスイーツをご用意しております。



### Ispahan イスパハン

<マカロンローズ、ローズ風味クリーム、ライチ、フランボワーズ>

12cm(2~3名様用) ¥4,320

15cm(4~5名様用) ¥6,048

18cm(6~7名様用) ¥9,720

ピエール・エルメ・パリの代表作とも言える、バラとライチとフランボワーズの3つのハーモニーが圧倒的な存在感を誇る“イスパハン”。「この味覚の組み合わせは私の作品の中で一番魅力的なもののひとつです。」とピエール・エルメ自身が述べるほどの洗練された逸品。イスパハンの完璧なハーモニーを存分にご堪能ください。



### Carrément Chocolat キャレマンショコラ

<クレームオショコラ、ムースショコラ、カカオ片入りプラリネ、ビスキュイショコラ>

12cm(3~4名様用) ¥3,456

15cm(5~7名様用) ¥5,400

上質なチョコレートを全ての層に使用した贅沢な逸品。ムース状のチョコレートがふんわり溶けたあとには、滑らかなチョコレートクリームが口の中いっぱい広がります。細かく砕いたカカオ豆がアクセントとなり、様々な食感をお楽しみいただけます。ピエール・エルメがこよなく愛する素材のひとつであるショコラの魅力を存分に堪能できるケーキです。



**Tarte Infiniment Citron** タルトアンフィニマンシトロン  
<レモンのクリーム、レモンコンフィ、フレッシュレモン、タルト>  
12cm(2~3名様用) ¥1,944  
15cm(3~4名様用) ¥2,700

レモンタルトの伝統を十分に踏まえたオリジナル作で、レモンの果肉、果皮、及び果汁の全てを活かし、ほとんどマニアックと言っても良いほどレモンを大事に扱っています。細かいレモン片がクリームの中に入り込んでいるだけでなく、クリームの上にも堂々と登場してパワーを誇っているのです。

※表示は全て税込価格です。

※種類、サイズなどのご相談はお気軽にお問い合わせください。

※商品のご予約や変更はお引渡し日 3 日前の営業時間内までをお願いいたします。

※クリスマスなどご用意出来かねるシーズンもございますのでご了承ください。

PIERREHERMÉ PARIS Boutique (ロビー階) 11:00 A.M.-7:00 P.M.

ご予約・お問い合わせ: 075-746-5522 (レストラン予約直通)

〒604-0902 京都市中京区鴨川二条大橋畔ザ・リッツ・カールトン京都