

CITRON PÂTISSERIE

OPEN 金 11:00
CLOSE 16:00

Tartes et Cakes タルト・ケーキ

原材料にこだわり、果物をたっぷり使用しています。
(仕入れ等によりメニューが変わることがあります。)
冷蔵庫に保存し、本日中にお召し上がりください。



・タルトシトロン ¥650(税込)

ちゃんと酸っぱいレモンのタルト。
レモンクリームには国産有機レモン1/2個のレモン汁が入っており、
発酵バター・新鮮な平飼卵・甜菜糖のみで作ったリッチなクリーム
です。タルト生地も白砂糖ではなく、精製度の低い甜菜糖を使用。



・ココナツクリームのタルト *Vegan* ¥650(税込)

卵/乳製品不使用のタルトです。お豆腐とココナツクリーム・メープルシロップのクリームに
季節のフルーツをトッピング。本日はオレンジとグレープフルーツです。
米粉で作ったサクサクのココナツ生地との相性も抜群です。 *GLUTEN FREE*



・タルトフリユイ ¥690(税込)

季節のフルーツをたっぷりのせたタルトです。
サクサクのブリゼ生地にアーモンドクリーム・カスタードクリーム。
本日の果物は皮ごと食べられるぶどう・グレープフルーツです。



・りんごのタルト・ノルマンディ ¥500(税込)

ブリゼ生地(甘くないタルト生地)に、バターで焼いてから
カルバドス(りんごの蒸留酒)でフランベしたりんごを敷き詰め
生クリームと卵を流しこみこんがり焼き上げました。

Gâteaux secs 焼菓子

フランスの各地方の伝統的な焼き菓子です。



ガレットブルトンヌ ¥210(税込)

ブルターニュ地方の郷土菓子。発酵バターと
アーモンドパウダーがたっぷり。サクサクほろっ
と崩れる食感です。フルードセル(ブルターニュ
産の海塩)が控え目な甘さを引き立てています。



ミルフィユアルザシエンヌ ¥400(税込)

アルザス地方に伝わるポピュラーな菓子。
キャラメリゼしたアーモンドをのせ、
甘酸っぱいフランボワーズジャムをサンド
したサクサクのミルフィユです。



フィナンシェ プレーン ¥190(税込)

発酵バターをじっくり焦がし、アーモンド
パウダーとヘーゼルナッツパウダーの生地
に合わせて焼き上げました。しっとり甘さ
控え目。レモンがフワッと香ります。



ケイク オ ノワ ¥300(税込)

くるみの名産地ペリゴール地方のくるみを
たっぷり使用したパウンドケーキ。
くるみを、大粒の丸ごと/粉末/リキュール、
と三つの形体で使用し、奥行きのある豊か
な風味になっています。

冷暗所にて保存し、お早めにお召し上がりください。

焼菓子詰め合わせ『フランス菓子紀行』 ¥2,000(税込)

プチサイズ(ケイク オノワなし) ¥800(税込)

その他、ご要望に合わせてお詰めしますので、お問い合わせください。

Salé 塩味

有機野菜やチーズをたっぷり使用し香ばしく焼き上げました。
ランチやお子さまのおやつにもどうぞ。ビールやワインのお供にも。



・キッシュロレーヌ ¥500(税込)

フランスで定番のベーコンのキッシュ。スイスのエメンタルチーズを贅沢にのせて、
生クリームと卵で作ったアパレイユを流し込んで風味豊かに焼き上げました。
無農薬有機ほうれん草もたっぷり入り栄養満点です。



・ケイクサレ ¥500(税込)

サレ(塩味)のケーキです。
有機野菜(ブロッコリ・トマト・インゲン・オリーブなど)と
パルメザンチーズがたっぷり入り、食べ応え満点です。

すぐにお召し上がりにならない時は冷蔵庫に入れ、
本日中にお召し上がりください。
軽く温めると一層美味しくお召し上がりいただけます。



・アリュメット 卵不使用
風味豊かに焼き上げたスティックです。カリカリ!サクサク!
(アリュメットとは、フランス語でマッチ棒の意味)

フロマージュ 2本 ¥190(税込)

エダムチーズをたっぷり使用し、カリッと焼き上げたスティックです。

トリュフオリーブ 2本 ¥190(税込)

イタリア・ウンブリア州の夏トリュフをフィユタージュで挟みました。

ジェノベーゼ 2本 ¥190(税込)

有機ジェノベーゼを練りこみさっくりと焼き上げた、
バジルと粉の旨味がしっかり感じられるスティック。
松の実がアクセント。

体にやさしいフランス菓子の店です。

10月

2日(金)

9日(金)

23日(金)

30日(金)

OPEN 11:00

CLOSE 16:00

添加物不使用、
素材の味をお楽しみください。

シトロン パティスリー
<https://www.citroncake.com/>

