

# filia Cake

TAKE  
OUT

## タルトフローズ

NEW

クレームフランジパンスを焼き上げたタルト  
バナラたっぷりのカスタードと  
甘酸っぱいいちごのタルト

税込 **¥520**  
(ドリンク付き) 税込 ¥770

## イヴェール

NEW

くちどけの良いレアチーズのムース  
濃厚なバナラのクリームと旬の柚子を  
たっぷり使用したジュレをセンターに  
底には塩を効かせたサブプレルトン

税込 **¥500**  
(ドリンク付き) 税込 ¥750

## ルミエールマロン

秋の味覚、クリをムースに  
相性の良いカシスのクリームをセンターに

税込 **¥500**  
(ドリンク付き) 税込 ¥750

## シャンティーフリユイセゾン

季節のフルーツをたっぷり使った  
ショートケーキ  
※季節によりフルーツが異なります

税込 **¥500**  
(ドリンク付き) 税込 ¥750

## パリブレスト

アーモンド風味の軽やかなバタークリーム  
アーモンドキャラメリゼのアクセント  
アンドレルコント杯 2015 本選出場作品

税込 **¥500**  
(ドリンク付き) 税込 ¥750

## モンブラン

フランス産のマロンペーストとグラッセを使用  
土台にはさっくりと焼き上げたメレンゲを  
うっすらと香るラム酒をアクセントに

税込 **¥520**  
(ドリンク付き) 税込 ¥770

## テベール

NEW

青山女子短大生のインターン作品  
抹茶のムースと黒糖と小豆のクリーム  
和をイメージした作品です

税込 **¥430**  
(ドリンク付き) 税込 ¥680

## オレンジュ

NEW

オレンジのムース  
ハチミツとナッツのバタークリーム  
オレンジ風味のチョコレートクリームと軽やかな  
チョコレートのスポンジ

税込 **¥480**  
(ドリンク付き) 税込 ¥730

## コクシネル

イチゴの軽やかなムース  
センターにはいちごとフランボワーズのゼリー  
幸せの虫てんとう虫をモチーフに

税込 **¥500**  
(ドリンク付き) 税込 ¥750

## オペラ

コーヒーのバタークリーム  
アーモンドのスポンジにはたっぷりの  
エスプレッソシロップ

税込 **¥500**  
(ドリンク付き) 税込 ¥750

## マフィーユ

苺のムース  
酸味のあるグロゼイユのジュレ  
苺風味のメレンゲ

税込 **¥500**  
(ドリンク付き) 税込 ¥750

## リシェスフロマージュ

フランス産クリームチーズの  
濃厚なチーズケーキ  
サクサクのサブプレ生地  
生クリームで軽やかに

税込 **¥400**  
(ドリンク付き) 税込 ¥650

ドリンクセット + ¥250 (税込)

※ドリンクは、コーヒー/紅茶/アイスコーヒー/アイスティーからお選び下さい。  
※ケーキは、テイクアウト出来ます。