

# CITRON PÂTISSERIE

OPEN Fri 11:00  
CLOSE 金 17:00

## 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。

- **Tarte au CITRON** タルトシトロン ¥750(税込)  
ちゃんと酸っぱいレモンのタルト。  
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。サクサクのタルト生地はフランス産小麦粉と甜菜糖を使用。  
Organic Japanese lemon, ÉCHIRÉ butter & fresh eggs naturally grown



- **Vegan Tofu cake** Vegan ヴィーガンベリーのケーキ ¥820(税込)  
卵/乳製品不使用のケーキ。  
有機メイプルシロップ・豆乳・小麦粉(北海道産)のスポンジ生地には有機コナツミルクと豆腐で作ったフランボワーズ風味のクリーム。土台は有機オーツ麦とカカオバターで作ったサクサクのロシュ。  
Tofu, coconut milk, maple syrup, framboise, and oats coated with cacao butter basement



- **Tarte Bourdaloue** 洋梨のタルトブルダルー ¥750(税込)  
有機栽培の洋梨(コンフェレンス/ラフランス他)を甜菜糖とレモンでコンポートにし、生クリーム・アーモンド粉・卵のアパレイユで焼き込んだ、うっとりするような香り高い洋梨を楽しめるタルト。  
Freshly baked tarte with organic Japanese pear compote



- **Tarte Normand** りんごのタルトノルマン ¥750(税込)  
カルヴァドス(りんごの蒸留酒)でフランベした紅玉(減農薬)をブリゼ生地に敷き詰めて香り高く焼き上げました。  
Organic KOGYOKU apple tarte flambeed Calvados  
\*仕入れ等によりメニューが変わることがあります。



## Salé 塩味

有機野菜と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。ビールやワインのお供にも最高。

- **Quiche Lorraine** キッシュロレーヌ ¥710(税込)  
フランスで定番のベーコンのキッシュ。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。



Emmental cheese, Japanese Bacon & organic Spinach

- **CakeSalé** ケイクサレ ¥720(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)とパルミジャーノレッジャーノがたっぷり入り、食べ応え満点です。  
ParmigianoReggiano, Olives & organic vegetables cake



- **Allumettes** アリュメット 卵不使用  
3種類のサクサクで香ばしい塩味スティックです。  
(アリュメットとは、フランス語でマッチ棒の意味)



**Fromage Edam** フロマーージュ ¥180(税込)  
エダムチーズをたっぷり使用。ピンクペッパーがほんのりきいています。

**Basil&Pinenuts** ジェノベーゼ ¥180(税込)  
有機バジルとフランス産小麦の旨味がしっかり感じられます。有機松の実がアクセント。

**Truffe Olive** トリュフオリーブ ¥180(税込)  
ウンブリア州のトリュフをパイ生地であくんで有機オリーブをトッピング。

3種類 2本ずつ(6 pieces) ¥1,080(税込)

## Gâteaux secs 焼菓子

フランスの各地方の伝統的な焼き菓子です。

- **Galette Breton** ガレットブルトンヌ ¥290(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。フルールドセル(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。

- **Millefeuille Alzacien** ミルフィユ アルザシエンヌ ¥480(税込)  
アルザス地方に伝わるポピュラーなパイ。キャラメリゼしたスライスアーモンドをのせ、甘酸っぱいフランボワーズジャム(無添加自家製)をサンドした、サクサクのミルフィユです。

- **Financier** フィナンシエ ¥250(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。

- **Cake aux Noix** ケイクオノワ ¥450(税込)  
ペリゴール地方のA.O.P認証のくるみをたっぷり使用した贅沢なケーキ。繊細な甘みのある大粒のくるみを、丸ごと/粉末/リキュールで使用。奥行きのある豊かな風味。



焼菓子詰め合わせ  
『フランス菓子紀行』 ¥2,550(税込)  
プチサイズ ¥1,050(税込)  
\*賞味期限は10日前後です。

- **Moelleux au chocolat** モワルーショコラ ¥490(税込)  
GlutenFree  
有機カカオマスと、爽やかな香りと旨味の発酵バターを贅沢に使用。有機カカオニブがカリカリ食感をプラス。糖分(きび糖)控え目、大人の米粉のチョコレートケーキ。



\*冷暗所にて保存し、お早めにお召し上がりください。

## 11月 novembre

1日(金)

8日(金)

15日(金)

22日(金)

29日(金)

金曜日営業

OPEN Fri. 11:00a.m.-5:00p.m.



<https://www.citroncake.com/>

↑  
ホールケーキ・焼菓子注文

体にやさしいフランス菓子

Natural & No additives used



INSTAGRAM@citron.17