

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 タルトシトロソ ¥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



• Tarte COCONUT CREAM ココナツクリームタルト ¥750(税込)

卵 / 乳製品不使用のタルト。米粉と無漂白ココナツの生地に、有機ココナツ・有機メープルシロップ・国産大豆の豆腐で作ったクリームを絞り * 季節の果物をたっぷり載せたヴィーガンタルト。
Vegan GlutenFree
Tofu, coconut freak & coconut milk, maple syrup



• Fraisier フレジエ ¥840(税込)

フランスでいちごのケーキといえばこれ。キルシュの香るクレームムースリーヌには、発酵バターと平飼卵を使用。フランス産小麦で作ったジェノワーズ (アーモンドのスポンジ) はぎっくりと力強く、濃厚かつ軽やかなクリームを受け止めます。
French organic strawberry cake.
Pâte Genoïse, Crème beurré avec la crème anglaise, kirsch



• Tarte baked (blueberry or cherry or framboise)

フルーツの焼き込みタルト。
ブルーベリー / さくらんぼ / フランボワーズなど。

* 仕入れ等によりメニューが変わることがあります。

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 ガレットブルトソ ¥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 Alzácien ミルフィユアルザシエン ¥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 ケイクオノフ ¥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
高カカオの米粉チョコレートケーキ。原材料の 30% は爽やかな香りと旨味のフランス産の発酵バター (A.O.P 認証)、25% は有機カカオマス。きび糖・米粉使用。有機カカオニブがアクセント。



* 冷蔵所にて保存し、お早めにお召し上がりください。

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

• Cake Salé 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。



Parmigiano Reggiano, Olives & organic vegetables

• Allumettes アリュメット 卵 / 砂糖不使用

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挟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)

4 月

avril

5 日 (金)

19 日 (金)

26 日 (金)

* 12 日 (金) 都合により休業とさせていただきます。

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