

# 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・  
新鮮な平飼い卵・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 & cage-free eggs



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

**Vegan GlutenFree**  
卵 / 乳製品不使用のタルト。米粉と無漂白ココナッツの生地に  
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。  
Tofu, coconut milk and organic maple syrup for the cream,  
Seasonal organic fruits on top. Tarte dough from rice and coconut flakes.



• **Fraisier** フレジエ 5/9 迄 ¥840(税込)

ハーフサイズ ¥450(税込)  
発酵バターと平飼い卵を使用した濃厚でありますながら軽やかな  
クリームを、ぎっくりとした力強い食感が特徴のジェノワーズ  
(アーモンドのスポンジ) は、しっかりと受け止めます。  
仕上げには、有機フランボワーズのジュレを贅沢にトッピング。  
上品な味わいとキルシュの華やかな香りが広がる有機イチゴのケーキです。  
Organic strawberry cake topped with organic framboise gelée.  
Textured pâte génoise paired with rich butter and crème anglaise,  
enhanced with a hint of kirsch.



• **Tarte aux fruits** タルトフリュイ 5/16~ ¥820(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、二種類のクリームを使用。  
(アーモンドクリーム・カスタードクリーム+生クリーム)  
\* フルーツは可能な限り無農薬・減農薬

\* 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。エメンター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, Japnese 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。

ParmigianoReggiano, Olives & organic vegetables cake



• **Allumettes** アリュメント 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。  
(アリュメントとは、フランス語でマッチ棒の意味)



**Fromage Edam** フロマージュ ¥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)

### 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 ¥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** フィナンシェ ¥250(税込)

topped with Hazelnuts ヘーゼルナッツ ¥270(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  
贅沢なケイク。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** モルショコラ ¥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。



5月

mai

2日(金)

9日(金)

16日(金)

23日(金)

30日(金)

金曜日営業

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



お取置き / 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

5/24(土)・25(日)  
Ballet Arabesqueさんのイベントに出店します  
港南台グラスハープにて  
詳細は近日中にお知らせします。