



SPECIAL Adaptation



Chef Patisier
Hugues Pouget (ユーク・プジェ)

「LADURÉE」などでのシェフ・パティシエの経歴を持つユーク・プジェが立ち上げた「HUGO & VICTOR」。「Louis Vuitton」「Dior」「Chloé」など本場パリで数々のラグジュアリーブランドからコラボレーションの依頼が殺到し、いま最も注目を集めるパティスリー&ショコラトリー。天才パティシエとして呼び声が高いユーク・プジェは、素材選びを重視し有機野菜など新鮮な食材や季節のフルーツを用いることや、古典的なレシピを革新的デザインに昇華させ、斬新な作品を提供し続けている。

ヴィーガンアイスのチョコレートパフェ

1,700yen

HUGO & VICTORの合成着色料不使用マカロンとチョコレートを使用したチョコレートパフェ。

有機カカオを贅沢に使用したヴィーガンアイスと豆乳と甘酒の入ったヴィーガンソフトクリームを合わせました。

オーガニックライボスティーのフラワーフィナンシェ

780yen

ノンカフェイン、ミネラルなどの栄養が豊富で健康、美容面でも人気の高い有機ライボスティーを使用したフィナンシェに季節のエディブルフラワーをあしらった一品。豆乳と甘酒のヴィーガンソフトと一緒に楽しみください。

オーガニックナッツのカカオフィナンシェ

780yen

香り高い有機カカオと有機アーモンド、くるみ、カシューナッツを合わせた美容にも嬉しいフィナンシェ。

豆乳と甘酒のヴィーガンソフトと一緒に楽しみください。

※ヴィーガン対応ではありません
※価格はすべて税別表記となっております