

LE GOURMET

SEP - NOV

All prices include a 10% VAT. | 모든 가격에는 10%의 부가세가 포함되어 있습니다.

*Reservations are not available on the same day. | *당일 예약은 불가합니다.

SHINELLE MUSCAT

Shine Muscat Cake

정교하게 조화된 사인머스캣의 우아한 풍미와 섬세한 케이크의 완벽한 만남.
신선한 사인머스캣의 달콤하고 상큼한 과즙이
풍부한 크림과 부드러운 케이크와 어우러져, 품격 있는 디저트 경험을 선사합니다.

₩45,000



*싱싱한 사인머스캣 수급 상황에 따라 일정 변동 가능성이 있습니다.



Banana Chiffon Cake

바나나 시폰 케이크

생바나나를 갈아 만든 실크같이 부드러운 시폰 케이크에
무가당 생크림을 더한 케이크

₩45,000



Whipped Cream Cake

생크림케익

우유 99%의 무가당 프랑스 엘르앤비르 생크림을 사용하여
고급스러운 부드러움과 고소함을 느낄 수 있는 최상의 크림 케이크

₩40,000



Carrot Cake
당근 케이크

크림치즈를 넣은 크림으로 샌드된 스위스풍 당근 케이크
커피와 함께한다면, 더욱 특별한 케이크

₩25,000



Double Cheese Cake
더블 치즈 케이크

굽는 치즈와 케이크 위 치즈 무스가 치즈의 맛을 더욱 풍부하게
표현한 케이크로 와인과 함께할 때 더욱 빛나는 케이크

₩25,000



Marble Cheese Cake
마블 치즈 케이크

전통적인 치즈 케이크로,
치즈의 진한 풍미에 집중하여 표현된 치즈 케이크

₩25,000



Sweet Potato Mousse Cake
고구마 무스 케이크

고구마와 크림치즈의 조화로 부드럽게 만들었으며
우유와 함께하면, 더욱 풍미가 가득한 케이크

₩25,000



Tiramisu
티라미수

마스카포네 치즈와 우유가 부드러움과 풍미를 강하게 연출하며,
커피와 초콜릿이 스프레드 된 케이크

₩25,000



Cheese Brownie

치즈 브라우니

크림치즈와 버터의 풍부한 맛의 조합

₩25,000



Fig Pound

무화과 파운드

톡톡 터지는 무화과의 풍부한 맛을 느낄 수 있는 파운드

₩25,000



Green Tea Pound

녹차 파운드

촉촉하고 부드러운 크림과 녹차를 느낄 수 있는 파운드

₩25,000