

リブランの秋スイーツ 秋の味覚を楽しもう!



シャインマスカットのタルト

本体価格800円(税込864円)

ラム酒香るタルトダマンドに2種類のクリームとシャインマスカット。



王様のトライフル

本体価格555円(税込599円)

しっとり焼き上げたスポンジにカスタード入りプチシューとフルーツ&クリーム。



マルガッシュ

本体価格550円(税込594円)

※11月1日～の価格です。
バニラシロップを染み込ませたチョコスポンジにガナッシュをサンド。



DXプリンショート

本体価格580円(税込626円)

※11月1日～の価格です。
シロップ漬けの黄桃と苺をサンドしたショートケーキにプリンをのせました。



11月上旬～

さつま芋のガトーバスク

本体価格540円(税込583円)

バスク生地にさつま芋クリームとさつま芋のシロップ煮を入れ焼き上げました。



11月上旬～

紅茶のシフォンケーキ

本体価格450円(税込486円)

ふわふわの紅茶シフォンケーキにレモン風味のクリームを合わせました。

和栗のモンブラン

本体価格800円(税込864円)

サクサクとしたメレンゲを土台にクリーム入りロールケーキを重ね、風味豊かな利平栗のマロンクリームを絞り仕上げました。

11月2日

十三夜(栗名月)

中秋の名月十五夜は「芋名月」と呼ばれるのに対し、十三夜は栗の収穫期にあたり、お月見に栗をお供えた事から「栗名月」とも呼ばれています。

季節限定
発売中



栗きんとん大福 本体価格220円(税込237円)

粒餡の中に栗きんとんを入れた人気の大福です。是非この機会にご賞味ください。

**ダックワーズ
(カフェマロン)**

本体価格230円
(税込248円)



栗ころん

本体価格140円
(税込151円)

五郎島スイートポテト

本体価格320円(税込345円)

