



◇かぼちゃのモンブラン

料金 ¥550 (消費税込み)

ショコラクリームと生クリームで栗の渋皮煮を包み、栗のペーストを混ぜ込んだかぼちゃクリームを絞りました。軽い口当たりのなかに、かぼちゃの甘みとコクを感じられる一品です。



◇かぼちゃとチョコレートのクレームブリュレ

料金 ¥400 (消費税込み)

チョコレートクリームを挟んだなめらかな口当たりのかぼちゃのクレームブリュレです。濃厚な味わいと、生クリームのふわふわの食感のハーモニーをお楽しみいただけます。



◇パンプキンブリオッシュ

料金 ¥240 (消費税込み)

かぼちゃのペーストを練り込んだブリオッシュ生地でかぼちゃの餡を包み込み、焼き上げたかぼちゃづくしのパンです。



◇なめらかパンプキントルト

料金 ¥380 (消費税込み)

かぼちゃのペーストと生クリームを合わせ、ブリオッシュ生地を使ったタルト型に流して焼き上げました。シナモンが香る一品です。



ハロウィーン期間中、パティスリー エドモントの店頭に大きなかぼちゃのお化け「ジャック・オー・ランタン」が登場します。

◎ご予約・お問合せ（読者）： Tel. 03-3237-1111（代表） パティスリー エドモントまで