

味覚の秋のおすすめスイーツ

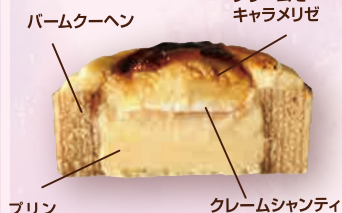
秋のはじまりをお楽しみいただけるシェフの自信作



新発売

焦しの香り、とろける甘さ。

なま
生バームブリュレ



バームクーヘンの中心に、プリン、クレームシャンティ、カスタードクリームを詰めて表面をキャラメリゼしました。しっとり食感のバームクーヘンと香ばしいキャラメリゼが楽しい新作です。

税込540円(本体価格500円)

秋の限定ケーキ



人気

ボネ

紅茶ムースに、初秋のフルーツ いちじくを丸ごと飾りました。

税込864円(本体価格800円)



人気

シャインマスカットのショート

爽やかな甘みが人気のシャインマスカットを贅沢に使ったショートケーキ。

税込756円(本体価格700円)



ショコラキャラメルカフェ

濃厚でなめらかなショコラムースと、芳ばしくほろ苦いキャラメルカフェムースを合わせました。

税込680円(本体価格630円)



定番人気

工房窯で焼き上げた、ザクザク食感!

炎のシュークリーム

ザクザク食感のシュー生地、カスタードをたっぷりしぼった人気のこだわりシュークリーム。

税込378円(本体価格350円)

ティータイムにおすすめ

ヴェルフランス 秋の焼き菓子



季節限定

かぼちゃのマドレーヌ

税込302円(本体価格280円)



プチフィーユ

税込162円(本体価格150円)



サブレ・レザン

税込259円(本体価格240円)



PÂTISSERIE

BELLE FRANCE
ヴェルフランス

富山市天正寺1333 TEL.076-421-6668

営業時間/10:00~19:00



ヴェルフランス公式



Instagram
インスタグラム
やってます!

