

テイクタイム限定
14:00~17:00
(L.O.16:00)



パフェ
ご褒美

本気でこだわった
贅沢な時間を

14時から始まるパフェの時間。
ランチタイムには提供できない
レストランコンフェッティの
パティシエがこだわりを詰め込んだ
贅沢なご褒美パフェで
至福のひとときを。



事前予約がオススメ

STUDIO/RESTAURANT Confetti ☎048-729-8320

林檎

りんご × いも

焼き芋

ご褒美パフェ

¥1,850 (税込)

期間

11月2日(水)~11月30日(水)
カフェタイム限定メニュー (14:00~17:00)

林檎

香りが強く林檎らしい酸味のある「紅玉りんご」を、様々な調理法でご用意。甘くてほろ苦いキャラメリゼ、爽やかな白ワインのコンポート、さらに生リンゴと林檎のゼリーで旬的林檎を存分にお楽しみいただけます。

焼き芋

お芋は、なめらかで上品な「シルクスイート」か、ホクホク感も残るしっとり甘い「紅はるか」を時期によって使用。蜜がしたたるほど柔らかく焼いたお芋に自家製カスタードをぎゅっと詰め込み、表面を香ばしくパリッと仕上げました。



【林檎 side】
林檎のコンポート&
林檎のキャラメリゼ

【焼き芋 side】
カスタードたっぷり
焼き芋ブリュレ

バニラアイス

キャラメルのムース

【林檎 side】
林檎と白ワインのゼリー

【焼き芋 side】
紅茶のゼリー

特製パンナコッタ



一番美味しい時期を

目利き歴50年の協力を得て、市場から直接厳選して仕入れをしている新鮮なフルーツ。旬にこだわるからこそ、同じ果物でもその時一番美味しい産地の物を選んで使用しています。



こだわりの店内手作り

機械を使わず仕上げることで繊細な食感や、素材その物の風味を最大限に活かしています。素材の味がしっかりしているからこそ砂糖は控えめでも濃厚な味に仕上がります!

パフェのご提供には少々お時間をいただきますので事前のご予約をオススメしております。

営業時間

LUNCH / [平日] 11:00~16:00 (L.O. 15:00)
[土日祝] 11:00~15:00 (L.O. 14:00)
TEA / 14:00~17:00 (L.O. 16:30)
(ご褒美パフェ L.O. 16:00)
DINNER / 公式HPをご覧ください

※営業時間は変更となる場合がございます。最新の情報はHPをご覧ください

☎048-729-8320



予告

12月のご褒美パフェは
ピスタチオ&苺



※メニューは変更となる場合がございます