

テイクアウト限定
14:00~17:00
(L.O.16:00)



ご褒美
パフェ

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
至福のひとつときを。



フォンダンショコラは
焼きたてをご提供します

事前予約がオススメ

STUDIO/RESTAURANT Confetti

☎048-729-8320

データイム限定
14:00~17:00
(L.O.16:00)

旬の莓
第二弾

苺Fair × Chocolat

ご褒美パフェ



フォンダンショコラ

バラの
クレームシャンティ

アーモンドチュール

バニラアイス

オレンジ風味のクランブル

クレームシャンティ

バルサミコクリーム

チョコレートプリン

スパークリングゼリー

いちごゼリー

¥1,682 (税込¥1,850)

提供

2023年1月18日(水)~2月11日(土)
2月15日(水)~2月26日(日)

2月12日(日)はバレンタインビュッフェ開催のため、
ご褒美パフェはお休みさせていただきます



香り豊かなフランス産高級チョコレートをブレンドし、北海道バターを加える事で濃厚でなめらかな口どけになるように仕上げました。

あつあつのフォンダンショコラをお好きな組み合わせでお楽しみください♪

オーダーが入ってから焼き上げるため、ご提供にお時間がかかります



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

手作業にしか出せない繊細さや味にこだわり仕上げています。ぜひ香りや食感の違いも楽しみながらお召し上がりください。

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お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

次回は苺フェア第3弾

苺&抹茶

(3月1日~3月31日)



※メニューは変更となる場合がございます