

Café
Dior
by
PIERRE HERMÉ

Café
Dior

English

日本語

PIERRE HERMÉ
PARIS

Café Dior

- Le Brunch ル・ブルンチ
- Les Plats Salés 軽食
- Les Desserts レ・デセール
- Les Sets レ・セット
- Les Boissons ドリンク
- Les Fruits de Saison 季節の食材
- Les Coffrets Cadeaux コフレ



Le Brunch

ル・ブランチ

数量限定

ブランチ セット

クロワッサンオザマンド
パンペルデュ
フランボワーズ、ピスタチオ風味の
グラノーラ入りヨーグルト
ハーブ入りサンドイッチ
サンドイッチ プリオッシュェ
メープルシロップ
クランベリー・洋梨・ドライフルーツの
コンポート

ドリンク (いずれか一杯お選び下さい)
レ カラメル
りんごジュース
グレープジュース
トマトジュース
ジンジャーエール (辛口/甘口)

¥ 2,900 (税抜)

サービス料として、別途13% 頂戴します

Café
Dior

Les Plats Salés 軽食

PIERRE HERMÉ
PARIS



デフィレ ドウ サヴール

12:00~

- ・ プロシュートとマッシュポテトのサンドイッチ
- ・ さくらんぼ鶏とバジルソースのサンドイッチ
- ・ サーモン、ハーブクリームチーズのサンドイッチ
- ・ ローズマリー風味バイクドポテト
- ・ ミモレットチーズとカラマンシーヴィネガーのサラダ

¥ 2,700 (税抜)

＋ ¥ 300 (税抜)

でDior マカロン × 1 個お付け致します



サービス料として、別途13% 頂戴します



Afterwork Ginza



- ・フィユテフロマージュ
- ・ブラックオリーブのタップナード
- ・トマトマーマレード
- ・バジルソース
- ・サブレパルメザン
- ・生ハム
- ・コンテチーズ
- ・ナッツの盛り合わせ
- ・トースト

¥ 2,600 (税抜)

サービス料として、別途13%頂戴します

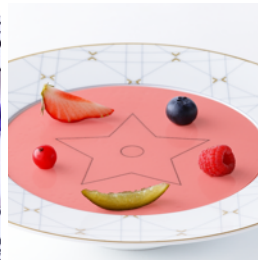


Café
Dior

Les Desserts
デセール

PIERRE HERMÉ
PARIS





1998 年、東京にピエール・エルメ・パリの 1 号店がオープンして以来、ピエール・エルメが何度も訪れた日本。常に探究心を忘れないエルメは来日のたびに、ユズ、ワサビ、日本茶など日本食材の生産地へ訪れ、生産者と交流し、食材のあらゆる側面を研究してきました。日本の食材に魅了されたエルメは、意外性と独創性に富んだ数々の作品を生み出しました。

そんな日本の食材との出会いから生まれた『Café Dior by Pierre Hermé』だけの限定メニューは、徹底的に素材にこだわり、精緻な技巧を駆使して創り上げられます。シーズンごとに変化する、デザート アラシェットをクリスチャン ディオールの高級感あふれる美しいテーブルウェアで。

清楚な美しさで魅了する四季折々のメニューをご堪能ください。



ラパステック コム ユヌ タルティエヌ

スイカ、フランボワーズ、
イチゴ、柑橘フルーツ、
レモンコンフィ、
ヨーグルトのソルベ、
スマイル風味キャンディー

¥2,700 (税抜)

+ ¥1,000 (税抜) で
レノワゼット か レカaramelを
一杯お付け致します

サービス料として、別途13%頂戴します



ミルフィユ アラペーシュ シトロン ヴェール エ バジリック

カラメリゼしたパイ
もも
ライムとバジル風味マスカルポー
ネクリーム

¥ 2,500 (税抜)

+ ¥1,000 (税抜) で
レノワゼット か レ カラメルを
一杯お付け致します

サービス料として、別途13%頂戴します



クープグラッセ カシス エ ヴィオレット

スミレ風味バニラのアイスクリーム
カシスのソルベ、
クレームシャンティ、
スミレ風味キャンディ、
クリスタリヌ、
イチゴ、カシス、グロゼイユ、
フランボワーズ

¥ 2,600(税抜)

+ ¥1,000 (税抜) で
レノワゼット か レ カラメルを
一杯お付け致します

サービス料として、別途13%頂戴します



ヴァシュラン ムロン エ フランボワーズ

メレンゲ
メロンソルベ
フランボワーズソルベ
メロン
フランボワーズ
クレームシャンティ

¥ 2,700(税抜)

+ ¥1,000 (税抜) で
レ ノワゼット か レ カラメルを
一杯お付け致します

サービス料として、別途13%頂戴します



クーブ グラッセ ムロン エ フランボワーズ

メロンソルベ、
フランボワーズソルベ、メロン、
フランボワーズ、
クレームシャンティ、
フランボワーズのクーリ、
ビスキュイマカロン

¥ 2,600 (税抜)

+ ¥1,000 (税抜) で
レノワゼット カレ カラメルを
一杯お付け致します

サービス料として、別途13%頂戴します



クープ グラッセ マンゲ エ シトロン ヴェール

マンゴーのソルベ、
ライムのアイスクリーム、
マンゴーのクーリ、マンゴー、
クレームシャンティ、
ココナッツ風味ビスキュイマカ
ロン

¥ 2,600 (税抜)

+ ¥ 1,000 (税抜) で
レ ノワゼット か レ カラメルを
一杯お付け致します

サービス料として、別途13%頂戴します



DIOR

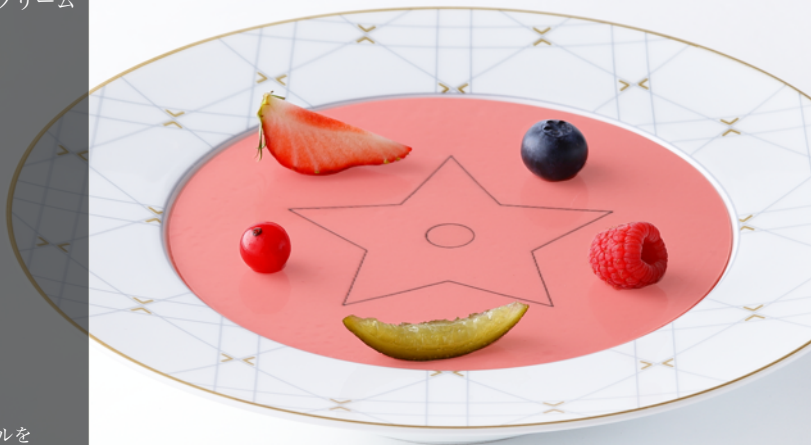
Summer

バニラ風味マスカルポーネクリーム
クランブル
フランボワーズ
イチゴ
ブルーベリー
ヘブスコンフィ
グロゼイユ

¥ 2,700(税抜)

+ ¥1,000 (税抜) で
レノワゼット か レ カラメルを
一杯お付け致します

サービス料として、別途13%頂戴します



クルスティヤン クロッカン ショコラ オレ エノワゼット

ダコワーズノワゼット
ヘーゼルナッツ入りプラリネ
フィユテ
ミルクチョコレート
ガナッシュショコラオレ
シャンティショコラオレ

¥ 2,500 (税抜)

+ ¥1,000 (税抜) で
レノワゼット か レ カラメルを
一杯お付け致します

サービス料として、別途13%頂戴します



Café
Dior

Les Sets

レ・セット

PIERRE HERMÉ
PARIS

↑
Top

Afternoon Tea

時間限定 12:00～



アフタヌーンティー セット (2名分)

- ・ハーブ入りサンドイッチ
(パンドウミ、クリームチーズ、シブレット、エストラゴン、パセリ、バジル、セルフイーユ、ガーリック)
- ・サンドイッチ プリオッシュェ
(プリオッシュェ、ソースモルネー、舞茸、パプリカ、ほうれん草、生ハム)
- ・シュー
- ・ボンボンショコラ
- ・マカロン
- ・チョコレート、ヘーゼルナッツケーキ
- ・アイスクリーム
- ・チーズケーキ
- ・紅茶

紅茶 (ティーポットで提供致します)

¥9,500 (税抜)

サービス料として、別途13%頂戴します



Champagne Sets

ルイナール ブラン・ド・ブラン ハーフボトル セット (2名)

・シャンパン ルイナール ブラン・ド・ブラン (ハーフボトル)

・ピエール・エルメ・パリのアペリティフセット (ローストした
ノワゼットまたはアーモンド、サラワクペッパー風味、
エスプレット風味など)、フィユテ フロマージュ各種の中から
日替わり)

・ハーブ入りサンドイッチ (パンドウミ、クリームチーズ、
シブレット、エストラゴン、パセリ、バジル、セルフィーユ、
ガーリック)

・サンドイッチ ブリオッシュ (ブリオッシュ、ソースモルネー、
舞茸、パプリカ、ほうれん草、生ハム)

ハーフボトル セット : ¥16,000 (税抜)

ボトル セット : ¥24,000 (税抜)

サービス料として、別途13%頂戴します



Champagne Sets

サンゲール ジェネロジテノワール グラス セット

- ・サンゲール ジェネロジテノワール グラス シャンパン
- ・ミルフィユ ローズ、フランボワーズ、ライチ
- ・ボンボンショコラ
- ・エマルション ローズ、フランボワーズ、ライチ

¥3,900 (税抜)

サービス料として、別途13%頂戴します



Café
Dior

Les Boissons

ドリンク

PIERRE HERMÉ
PARIS



紅茶 (紅茶はティーポットで提供致します)

テ ローズ ライチ ￥ 2,400 (税抜)

ダーズリン、キーマン、ライチ、ローズのフレーバーティーを
ブレンドしたオリジナルティー

テ ジャルダン ￥ 2,400 (税抜)

セイロンティをベースに柑橘類やジャスミン、ローズ、スマイルを
ブレンドしたオリジナルティー

テ アールグレイ ￥ 2,400 (税抜)

ピエール・エルメセレクト ベルガモット風味の紅茶

テ ジャスマン ￥ 2,400 (税抜)

煎茶とジャスミンをベースにしたオリジナルハーブティー

アイスティー

テ ローズ ライチ ￥ 1,100 (税抜)

テ ジャルダン ￥ 1,100 (税抜)

コーヒー

カフェアメリカノ Ice / Hot ￥ 1,000 (税抜)

カフェラテ Ice / Hot ￥ 1,200 (税抜)

エスプレッソ シングル ￥ 700 (税抜)

エスプレッソ ダブル ￥ 1,000 (税抜)

フレッシュ ジュース

ジュー デュ ジュール ￥ 1,600 (税抜)

果物と野菜のジュース

チョコレートドリンク

ショコラ フロア ￥ 1,500 (税抜)

アイスチョコレート ドリンク (カカオ67%)

ミルク

レ フランボワーズ エ ローズ ￥ 1,200 (税抜)

フランボワーズとローズ風味のソイミルク

レ メロン ￥ 1,200 (税抜)

メロン風味のソイミルク

レ カラメル ￥ 1,400 (税抜)

カラメル風味ソイミルク、カラメル片入りクリスタリヌ

レ ノワゼット ￥ 1,400 (税抜)

ヘーゼルナッツ風味ミルク、ヘーゼルナッツ入りクリスタリヌ

ミネラルウォーター

ペリエ (200 ml) ￥ 800 (税抜)

エビアン ミネラルウォーター (750 ml) ￥ 1,200 (税抜)

サービス料として、別途13%頂戴します



白ワイン

モーリーブラン 2015年 (レ・テラ・ドウ・ファゲイラ)

グラス ￥2,000 (税抜)

ボトル ￥16,000 (税抜)

サン トー パン ・ プルミエ クリュ ・ ス ・ ロッシュ ・ デュメ /
2014年 (ドメヌ・ドウセル・ヴィラ)

グラス ￥2,800 (税抜)

ボトル ￥17,000 (税抜)

赤ワイン

ジュヴレ・シャンベルタン / 2013年 (ドメヌ・ドウセル・ヴィラ)

グラス ￥3,200 (税抜)

ボトル ￥21,000 (税抜)

ポマール プルミエ・クリュ レゼブノ / 2013年
(ドメヌ・ドウセル・ヴィラ)

ボトル ￥24,000 (税抜)

デザート ワイン

モーリー・オールダージュ (ドメヌ・デ・スラヌ)

グラス ￥1,900 (税抜)

ボトル ￥15,000 (税抜)

エクスクルーシブ

シャトー・ディケム / 2011年

ボトル ￥120,000 (税抜)

シャンパン

ルイナール ブラン・ド・ブラン

ボトル (750 ml) ￥22,000 (税抜)

ハーフボトル (375ml) ￥14,000 (税抜)

ルイナール ロゼ

ボトル (750 ml) ￥22,000 (税抜)

ハーフボトル (375ml) ￥14,000 (税抜)

サンゲール ジェネロジテノワール

グラス ￥2,900 (税抜)

ウイスキーサントリーウイスキーシングルモルト白州12年
(シングル)

￥2,000 (税抜)

サントリーウイスキー山崎12年

(シングル) ￥2,000 (税抜)



Café
Dior

Les Fruits de saison

季節の食材

Café Dior by Pierre Herméでは、厳選された果物や素材をビエール・エルメの精緻な技巧を駆使して表現しているため、メニューは季節とともに変わります。
ここでしか味わえない厳選されたおいしいデザートは、日本の食材のあらゆる側面を研究してきたビエール・エルメによって、果物や素材の卓越した品質の特徴と特色がよく引き出されたものです。

美食家やファッション通が静謐で贅沢な空間でくつろぎ、その季節にしかないデセール ア ラシエット（お皿盛りのデザート）やオリジナルのジュースなど、厳選された素材を用いたビエール・エルメ・パリのクリエーションを楽しむことができます。
どうぞく味覚・感性・歓喜の世界>をご堪能ください。

PIERRE HERMÉ
PARIS

↑
Top



マカロン3個入り 1,600円 (税抜)

Café Dior By Pierre Hermé 限定 マカロン×1



マカロン6個入り 2,600円 (税抜)

Café Dior By Pierre Hermé 限定 マカロン×1



マカロン10個入り 3,800円 (税抜)

Café Dior By Pierre Hermé 限定マカロン×2

季節によって内容と箱が変わりますので、スタッフへお訪ね下さい。

PIERRE HERMÉ
PARIS



パウンド ケーキ オランジュ パッション 2,400円 (税抜)
オレンジ、ヨーグルト、パッションフルーツ風味のパウンドケーキ



パウンド ケーキ オランジュチョコレート 1,600円 (税抜)
チョコレートとオレンジコンフィのパウンドケーキ

Café **Dior**

- Le Brunch
- Les Plats Salés
- Les Desserts
- Les Sets
- Les Boissons
- Les Fruits de Saison
- Les Coffrets Cadeaux

Le Brunch

Limited number everyday

Brunch Set

Almonds Croissant
French toast
Yoghurt with Pistachio &
Raspberry Granola
Fine herbs sandwich
Savoury Brioche sandwich
Served with Marple Sirup,
Cranberries and Pears Marmalade.

A selection of Drinks among:
Lait Caramel
Apple Juice
Tomato Juice
Grape Juice
Ginger Ale (Sweet / Dry)

¥ 2,900 (tax excl.)



Café
Dior

Les Plats Salés 軽食

PIERRE HERMÉ
PARIS



Défilé de Saveurs

12:00〜



Raw Ham and mashed potatoes
sandwiches

Chicken and Basil sauce sandwiches

Salmon, Herbs Cream Cheese
sandwiches

Rosemary flavor Potatoes

Mimolette Cheese and Calamansi
vinegar Salad

¥ 2,700 (tax excl.)

+¥ 300 (tax excl.)

additional service of I Dior Macaron

All prices are subject to a discretionary 13% service

Afterwork Ginza



Cheese Feuilletés
Tapenade
Tomato Marmelade
Basil sauce
Allumette Toasts
Parmesan Sablés
Comté cheese
Raw Ham
Assortment of nuts

¥ 2,600 (tax excl.)



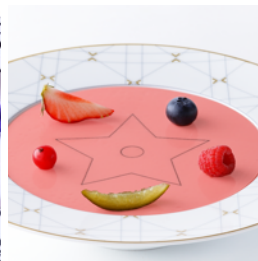
All prices are subject to a discretionary 13% service charge

Café
Dior

Les Desserts

PIERRE HERMÉ
PARIS





Since the opening of the first Pierre Hermé Paris store in Tokyo in 1998, Pierre Hermé has visited Japan many times. Curious and inspired, at each visit he made a point to go meet the producers of Japan's best ingredients such as Yuzu, Wasabi, Green tea... Fascinated by the quality and taste of these products, Pierre Hermé imagined over the years many creations he composed for this menu.

Each month come and discover a limited menu inspired by the best seasonal Japanese fruits and vegetables presented on the Christian Dior exclusive tableware collection. Only to be enjoyed in Café Dior by Pierre Hermé.



La pastèque comme une Tartine

Watermelon, mashed raspberries,
Citrus fruits, Strawberries,
slightly candied Lemon zests,
Yoghurt sorbet, Violet candy

¥ 2,700 (tax excl.)

+ ¥ 1,000 (tax excl.) additional service of
a cup of Lait Caramel or
Lait Noisette

All prices are subject to a discretionary 13% service



Millefeuille à la Pêche, Citron Vert et Basilic

Inverted puff pastry,
Lime and Basil flavoured
Mascarpone cream,
white Peaches

¥ 2, 500 (tax excl.)

+ ¥ 1,000 (tax excl.) additional service of
a cup of Lait Caramel or
Lait Noisette

All prices are subject to a discretionary 13% service charge



Le Cassis et la Violette en coupe glacée

Violet infused vanilla ice-cream,
Crystalline
Blackcurrant sorbet, Blackcurrants
Violet candy,
Red Berries,
Chantilly Cream

¥ 2, 600 (tax excl.)

+ ¥ 1,000 (tax excl.) additional service of
a cup of Lait Caramel or
Lait Noisette



All prices are subject to a discretionary 13% service charge



Vacherin Melon et Framboise

Meringue
Melon Sorbet
Raspberry sorbet
Chantilly cream
Melon & Raspberries

¥ 2,700 (tax excl.)

+ ¥ 1,000 (tax excl.) additional service of
a cup of Lait Caramel or
Lait Noisette



All prices are subject to a discretionary 13% service charge



Melon et Framboise en Coupe Glacé

Melon, Melon sorbet,
Raspberry sorbet,
Chantilly cream,
Raspberries,
Macaron biscuit,
Raspberry coulis

¥ 2,600 (tax excl.)

+ ¥ 1,000 (tax excl.) additional service of
a cup of Lait Caramel or
Lait Noisette

All prices are subject to a discretionary 13% service charge



La Mangue et le Citron Vert en Coupe Glacée

Mango sorbet, Lime ice cream,
Mango coulis, seasoned Mangoes,
Chantilly cream, Coconut flavoured
Macaron biscuit

¥ 2, 600 (tax excl.)

+ ¥ 1,000 (tax excl.) additional service of
a cup of Lait Caramel or
Lait Noisette

All prices are subject to a discretionary 13% service charge



DIOR Summer

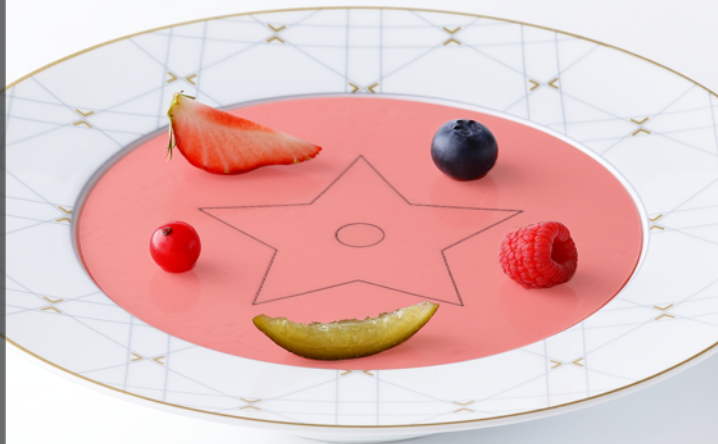
Inspired directly from seasonal collection of Dior, this Dessert will make you discover a new world of Tastes, Sensations and Pleasures brought to you by Pierre Hermé.

Dior Summer Dessert reveal the wonderful freshness of the berries combined with a delightful crunchy shortbread and the sweet perfume of the Vanilla Mascarpone cream.

¥ 2,700 (tax excl.)

+ ¥ 1,000 (tax excl.) additional service of
a cup of Lait Caramel or
Lait Noisette

All prices are subject to a discretionary 13% service charge



Croustillant - Craquant Chocolat au Lait et Noisettes

Hazelnut Dacquoise cake,
Hazelnut feuilleté,
Thin layers of Milk Chocolate,
Milk Chocolate ganache,
Milk Chocolate Chantilly cream

¥ 2,500 (tax excl.)

+ ¥ 1,000 (tax excl.) additional service of
a cup of Lait Caramel or
Lait Noisette

All prices are subject to a discretionary 13% service charge



Café
Dior

Les Sets

PIERRE HERMÉ
PARIS


Top

Afternoon Tea

12:00~

Afternoon Tea Set (For 2 Persons)

Fine herbs sandwiches × 2 (cream cheese, chives, tarragon, basil, garlic, chervil, parsley),

Savoury brioche sandwiches × 2 (brioche, mornay sauce, maitake, candied pepper, spinach, ham),

Chou × 2,

Bonbons Chocolat × 2, Macarons × 2,

Chocolate & Hazelnuts Cake × 2,

Cheese Cake × 2,

Ice Cream x 2

A choice of Tea (our teas are served by the pot)

¥ 9,500 (tax excl.)

All prices are subject to a discretionary 13% service charge





Champagne Sets

Ruinart Blanc de Blanc half bottle Set

Half bottle of Champagne Ruinart Blanc de Blanc

An assortment of Pierre Hermé Paris savouries (Feuilleté fromage, Noisettes & Amandes grillées au Piment d'Espelette or Poivre de Sarawak...)

Fine herbs sandwiches (Cream Cheese, Chives, Tarragon, Basil, Garlic, Chervil, Parsley),

Savoury Brioche sandwiches (brioche, Mornay sauce, Maitake, candied Pepper, Spinach, Ham)

Half Bottle Set : ¥ 16,000 (tax excl.)

Bottle Set : ¥ 24,000 (tax excl.)

All prices are subject to a discretionary 13% service charge





Champagne Sets

Champagne Sanger Generosité Noire Sanger Glass Set

A Glass of Champagne Sanger Generosité Noire

Rose, Raspberry, Litchis Millefeuille

Bonbon Chocolat

Rose, Raspberry, Litchis Emulsion

¥ 3,900 (tax excl.)

All prices are subject to a discretionary 13% service charge



Café
Dior

Les Boissons

PIERRE HERMÉ
PARIS


Top

Thés (served by the pot)

Thé Rose Litchi ¥ 2,400 (tax excl.)
A blend of Darjeeling, Kiman, Litchi, Rose original flavoured Tea

Thé Jardin ¥ 2,400 (tax excl.)
Original blend made of Ceylon Tea base flavoured with Rose, Jasmin and Violet

Thé Earl Grey ¥ 2,400 (tax excl.)
Black Teas flavoured with Bergamot essence

Thé Jasmin ¥ 2,400 (tax excl.)
Sencha Green Tea flavoured with Almonds, Cardamom and Jasmine

Thés Glacé
Rose Litchi Ice ¥ 1,100 (tax excl.)
Jardin Ice ¥ 1,100 (tax excl.)

Cafés

Café Americano	Ice / Hot	¥ 1,000 (tax excl.)
Café Latte	Ice / Hot	¥ 1,200 (tax excl.)
Expresso Single		¥ 700 (tax excl.)
Expresso Double		¥ 1,000 (tax excl.)

Jus Frais

Jus du Jour ¥ 1,600 (tax excl.)
Mix of Fruits and Vegetables

Laits

Soy Milk
Lait Framboise et Rose ¥ 1,200 (tax excl.)
Raspberry and Rose purée, Raspberry and Rose flavoured Soy Milk

Lait Melon ¥ 1,200 (tax excl.)
Melon flavoured Soy Milk

Lait Caramel ¥ 1,400 (tax excl.)
Caramel purée, Soy Milk, Caramel bits Crystalline

Milk

Lait Noisette ¥ 1,400 (tax excl.)
Hazelnut paste, Milk, Hazelnuts bits Crystalline

Chocolat à boire

Chocolat froid ¥ 1,500 (tax excl.)
Ice Chocolate Drink (67% cocoa)

Eaux

Perrier (200 ml) ¥ 800 (tax excl.)
Evian Natural Mineral Water (750 ml) ¥ 1,200 (tax excl.)



Vins et Spiritueux

Vins Blancs

Maury Blanc 2015 (Les Terres de Fagayra)

Glass ¥ 2,000 (tax excl.)

Bottle ¥ 16,000 (tax excl.)

St.Aubin 1er cru Sous Roche Dumay 2014
(Domaine Decelle Villa)

Glass ¥ 2,800 (tax excl.)

Bottle ¥ 17,000 (tax excl.)

Vins Rouges

Gevrey Chambertin 2013 (Domaine Decelle Villa)

Glass ¥ 3,200 (tax excl.)

Bottle ¥ 21,000 (tax excl.)

Pommard 1er cru Les Epenots 2013 (Domaine Decelle Villa)

Bottle ¥ 24,000 (tax excl.)

Dessert Wine

Maury Hors d'Age (Domaine des Soulanes)

Glass ¥ 1,900 (tax excl.)

Bottle ¥ 15,000 (tax excl.)

Champagne

Ruinart Blanc de Blanc

Bottle 750 ml ¥ 22,000 (tax excl.)

Half Bottle 375 ml ¥ 14,000 (tax excl.)

Ruinart Rosé

Bottle 750 ml ¥ 22,000 (tax excl.)

Half Bottle 375 ml ¥ 14,000 (tax excl.)

Champagne Sanger Generosité Noire

Glass ¥ 2,900 (tax excl.)

Whisky

Suntory Single Malt Hakushu 12 years

Glass ¥ 2,000 (tax excl.)

Suntory Yamazaki 12 years

Glass ¥ 2,000 (tax excl.)

Exclusif

Château d'Yquem 2011

Bottle ¥ 120,000 (tax excl.)

All prices are subject to a discretionary 13% service charge





Les Fruits de saison

季節の食材

In the "Café Dior by Pierre Hermé" limited menus will change every season, to present the best Japanese seasonal fruits and ingredients through the best use of Pierre Hermé's know-how and technique
New exclusive delicious desserts to taste, which highlights the flavors and characteristics of the exceptional quality of the Fruits and ingredients selected.

Month by month, gourmets and fashion fans alike can enjoy in a tranquil luxurious atmosphere, a limited seasonal selection of Desserts à l'Assiette and drinks, carefully crafted by Pierre Hermé... and thus, discover his universe of "taste, sensations and pleasures"



Macarons 3 Pcs ¥ 1600 (tax excl.)

Café Dior By Pierre Hermé Limited Macaon × 1



Macarons 6 Pcs ¥ 2600 (tax excl.)

Café Dior By Pierre Hermé limited Macaron × 1



Macarons 10 Pcs ¥ 3800 (tax excl.)

Café Dior By Pierre Hermé limited Macarons × 2

Depending on the season the contents and boxes may change.

Please inquire our service members

PIERRE HERMÉ
PARIS



Pound Cake Orange & Passion fruit ￥2400 (tax excl.)
Orange, yoghurt & Passion fruit pound cake



Pound Cake Chocolate & Orange ￥1600 (tax excl.)
Chocolate & candied Orange pound cake