

GRAND OPENING 4/8 土

グランドオープン

PÂTISSERIE
SOL D'ÉCHIRE

【ソル・デ・エシレ】

世界一と考えられるエシレの土壌は、牛や馬、羊などの家畜に最高の餌を提供し、最高の乳製品を与えてくれるとともにのどかな牧場の風景、道端の可憐な花など現代人の感性に訴えかける田舎の景色も楽しませてくれます。この奇跡的な自然の恵みをそのままコンセプトとショップ名にしてみました。名称の発音は親しみやすくはありませんが、お客様にストーリー性とコンセプトが明確に案内できることと、フランス語にすることで、都会的でオシャレな店舗をイメージしました。

OPENING PRESENT

4/8 4/9
土 日

オープンを記念いたしまして、左記のお菓子をプレゼント！お買上げの方に裏面引換券と交換させていただきます。

※数に限りがございますので、品切れの際はご容赦ください。

2日間限定

当日プレゼント
フロマージュ プティ 1個
ポビエール 2個

ECHIRE LE PRIVILEGE DE L'EXCELLENCE

【エシレバター】

THE BUTTER OF EXCELLENCE

フランス中西部ドゥー・セーヴルのエシレ村の風土で育てた最高級の酵酵バターです。このエシレバターは、100年以上の伝統があるバターで、英国王室、フランス大統領府、モナコ王室等で御用達となっています。今でも、伝統的なチーク材を使用した木製バター練り機（チャーン）で丁寧に仕上げられており、三ツ星レストランをはじめ世界の一流シェフにも愛用されています。容器はエシレ村のポプラの木を使用しているんですよ。



1ヶ 1,680円 (税込)

FROMAGE PETIT

【フロマージュ プティ】

厳選されたヨーロッパ産のクリームチーズをたっぷり使用し、きめの細かいメレンゲをそっと、そっと合わせ美味しさを包み込んだふわふわのチーズスフレです。

5個入 735円 (税込)

Souffle cheesecake PETIT

オセアニアの広大な農場から生まれた風味豊かなクリームチーズと技術の粋を結晶にして丁寧に仕上げた逸品です。重量感の中にとろける美味しさ、ゴージャスな味わいをお楽しみ下さい。

バイクドチーズ ケーキ

4号 (12cm) 850円 (税込)

ギフトBOX入 1,050円 (税込)

1カット 350円 (税込)

Baked cheesecake



生ケーキ24種

260円 (税込) ~

Fresh cake

各種アニバーサリーケーキのご予約も承ります。

2,000円 (税込) ~

世界からのこだわりの素材



フランス、パリ南部 トロア市
バスカルカフェ工房にて
3人のMOF保持者と協同試作。
世界で唯一、3人のMOFがいるのは
バスカルカフェの工房だけ。
この工房で使用しているチョコレート
は全てオペラ社製のもので、
注: MOF= フランス国家最優秀職人



エシレ酪農組合
バター工場・農場
訪問
~フランスより~



オペラ社製ビターチョコ（カルパノ）とバターにメレンゲをやさしく合わせて蒸し焼きにしました。シンプルな素材の組合せで生チョコとは違った今までに味わったことのない世界が広がります。スプーンでお召し上がり下さい。

CHOCOLAT D'OR

【ショコラ ドール】

1ヶ 210円 (税込)

カルパノ(セミスweetチョコ カカオ分70%) 525円(税込)/1枚200g