

Terrine Basque Cheesecake

シェフパティシエのつくる
テイクアウトケーキ

バスクチーズケーキはスペインのバスク地方発祥のチーズケーキ。
高温・短時間で焼き上げるため、表面には濃い焼き目がつき、
この焦げ目がカラメルのような香ばしさになるのが特徴です。
インパクトのある見た目となめらかなで優しいチーズケーキの味わい…
シェフパティシエがバスクチーズケーキを
切り分けしやすいテリーヌ風に焼き上げました。
ご自宅用、手土産、プレゼントなどにいかがでしょうか？
テイクアウト限定となります。



シェフパティシエ特製

テリーヌバスクチーズケーキ

¥2,500

※写真はイメージです。※料金はすべて税込みです。 ※原料：小麦、乳、卵、レモン果汁、生乳、生クリーム、グラニュー糖、食塩

