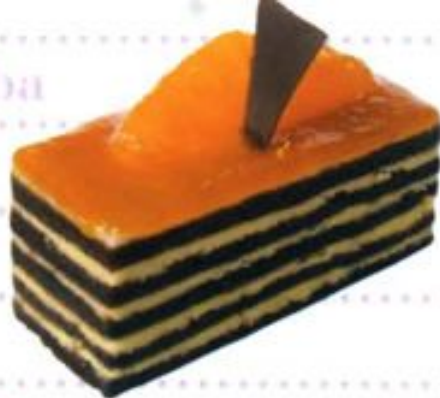




Chiba



Kashiwa



デザート&マップ付き
レブン著

千葉の おいしい ケーキ屋さん

Matsudo



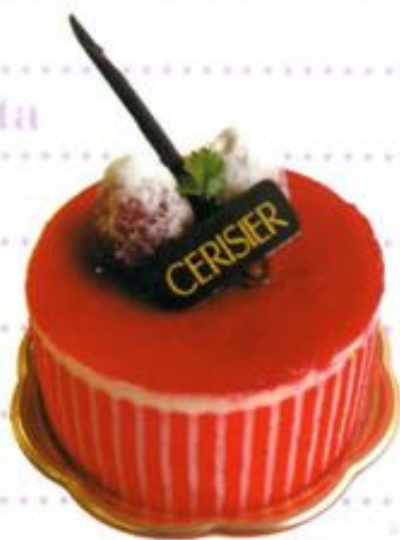
Abiko

Makuhari



Urayasu

Narita



の
め
が
新
す
す
報
い
っ
ぱ
い
！
最
お
情
い



イートインでごゆっくり

画家のアトリエをイメージしたという芸術的で明るく広々とした空間。こだわりの注文家具が気分を一層盛り上げてくれる。テラス席もあるので、是非リゾート気分でお楽しみください。



ギフトにはこちら

「マカロンギフト」(1500円)は当店人気のギフト。パッション、フランボワーズ、カシス、ショコラなどのカラフルなマカロン5種類(1個150円)から好みで選べる。



ショコラ フランボワーズ

450円

豊かな風味と酸味のバランスが良いチョコレートケーキ。甘さを抑えたチョコレートムースと、木いちごムースの組み合わせが幸せ気分。上についた木いちごのジャムが、後から主張してくる。

定番 人気



フロマージュブラン

420円

あっさりしたフロマージュブランのムースに、フランボワーズソースにからめた3種の赤いフルーツの酸味がアクセントになり、後を引く。キュートなデザインで、女性に人気の爽やかなケーキ。

定番 人気



タルトフリュイ

400円

さっくり香ばしいタルト生地に、ブルーベリー、木いちご、キウイなど季節のフルーツがどっさり。中のカスタードクリームとの相性も良い。トップにのった「ほおずき」のほんのり風味にも驚き。

定番 人気



●Data

これもオススメ!

幸せいっぱいのなめらかな「田舎プリン」(220円)はスタッフ大絶賛。春～秋：リンゴとネクタリンのタルト。夏：いちじくやアプリコットのタルトも人気。「ケーキキャラメル」(180円)オールグレイ茶葉使用の「ケーキ・オ・テ」(180円)など。

☎047-484-1717
📍八千代市村上2091-2
🕒火曜 (祝日の場合は営業)



10:00~19:00
イートイン11:00~18:00 (17:30LO)



ケーキ約20種、焼菓子約40種、クロワッサン約7種、夏季：ゼリーなど



イートイン可30席(店内26席禁煙)ドリンク400円~



焼菓子地方発送可 駐車スペースあり

ACCESS

京成線勝田台駅または東葉高速鉄道東葉勝田台駅より徒歩5分



Le Jardin du soleil

ル・ジャルダン・デュ・ソレイユ

047-484-1717 ケーキ 焼菓子 パン イートイン



シェフパティシエ

安藤康範さん

名古屋ヒルトンホテルで料理人としての道に入る。フランスで約4年間修業後、帰国。資生堂レストラン「ロオジェ」などで学ぶ。仏蘭西料理「貝殻亭」シェフパティシエに就任後、貝殻亭リゾート内に2005年当店をオープン。

マルジョレーヌ
420円

やさしい風味のブラリネクリームと生クリーム、チョコレートクリームが重なり合うハーモニーが人気。口当たりがとても軽く、食べ心地のよい美味しさ。円形チョコの飾りが独創的な一品。



八千代市

「太陽の庭」へようこそ
リゾート気分で
優雅なスイーツ

別荘地のような一角に2005年オープン。南フランスのコート・ダジュールをイメージした豪華な構え。1階のパティスリーには、常時20種類以上の旬の素材を生かした生菓子や伝統的な焼菓子が並び、庭園のガーデンではスイーツの装飾に使用するハーブを栽培。春・夏・秋冬と年3回、カフェで季節の新作ケーキ発表会を開催（3品＋紅茶で1500円）。四季折々の食材を使った宝石のようなケーキが揃しめる（予約制）。今後は「ケーキ＋花＋音楽」のコラボを実現させたいと、安藤康範シェフパティシエのアイディアは膨らむ。当店のケーキはどれも繊細でアーティスティック。安藤シェフの温かい人柄を反映してか、ケーキはどれも温もりが感じられる。