

目次

第1章

開店から今までずっと、常にイル・プルー・シュル・ラ・セーヌの顔
～こんなに多くの素晴らしい味わいの表情のダックワーズとクッキー～

- アーモンドプラリネのダックワーズ
- アーモンドプラリネのダックワーズ(キッチンエイド仕込み)
- コーヒーとキャラメル of ダックワーズ
- 柚子のダックワーズ
- ココナッツのダックワーズ
- チョコレートのダックワーズ
- マロンのダックワーズ
- 松の実のダックワーズ
- バトネ・フロマージュ
- サブレ・ノワ・ドゥ・ココ
- サブレ・ショコラ
- サブレ・プラリネ
- チュイル・オ・ザマンドゥ

第2章

驚かすにはいられない、一人のパティシエが作り上げた、果てしなく広い味わいの
世界

～店の歴史そのものの、とびきりのおいしさの数々の懐かしいお菓子から新作～

- ポンス・ノワゼットゥ
- サブレ・デュ・マンディアン
- パレ・オ・プラリネ・アマンドゥ
- ビスキュイ・ア・ラ・キュイエール&オ・テ
- ビスキュイ・ア・ラ・キュイエール(キッチンエイド仕込み)
- チーズとアーモンドの塩味のクッキー
- チーズとアーモンドのカレー味のクッキー
- ギャレットゥ・ノワ
- あくの強いチョコレートと塩味のクッキー
- クレオル
- リーフパイ
- ラング・ドゥ・ブッフ・ア・ラ・キャネル
- 西洋かりんと

ピーナッツのクッキー
ナッツのクッキー
チョコレートとナッツのクッキー
かぼちゃのクッキー
パン・オ・フリユイ・セック

第3章

フランスの昔からのお菓子、この日本でさらに豊かな表情を見せる
～本場よりもおいしいと言わしめた数々の味わい～

ガレット・ブルトンヌ
フィナンシエ
マドゥレンヌ
ガトー・ウィークエンドゥ
フル・ポッシュ(オレンジ、アーモンド、松の実)
ガトー・バスク、ガトー・バスク・オ・ショコラ
アンガディーネ
ヌガー・ドゥ・モンテリマール
ヌガー・ドゥ・モンテリマール・ショコラ
ヌガー・ドゥ・モンテリマール・ピスターシュ
マンデル・シュトレン
ビルヴェッカ
ポルボロン
パンデピス