

— { 会場内ホワイエにて 本日、先行販売中 } —



ondine
pâtisserie

現在東麻布に開店準備中です

そんな想いを掲げて

フランス菓子の伝統に
革新をひとしずく。

店名の「オンディース」はラヴェルのピアノ組曲「夜のガスパール」より水の精の Namen を冠しています。

フランス菓子の伝統を大切により自由な発想で、何気ない日常にはもちろん特別なひとときにも、そっと寄り添うお菓子づくりを目指していきます。

本公演限定 | オンディースのウィーン菓子

■ リンツァートルテ 9cmホールサイズ ¥1,000

『世界最古のトルテ』とも言われるオーストリア伝統菓子。ミックススパイスが香るサクサク生地に自家製のラズベリーコンフィチュールとグリオットチェリーをたっぷり使い、本公演のために特別にお作りしました。



■ トリオ・オンディース 3種セット ¥1,500

『バニラキプフェル(三日月)』はナッツの食感が楽しい、天然マダガスカルバニラが香るクッキー。『マンデルツンゲン(アーモンドの舌)』はアーモンドたっぷりのサクサク薄焼きクッキーでチョコレートジャンドゥージャをサンド。いずれもオーストリア伝統菓子です。『マドレーヌベルガモットミエル』は愛知県のフレッシュなベルガモットとフランス産蜂蜜の優しい味わいの当店で人気のマドレーヌ。



オンラインショップ先行オープン

焼菓子の ご注文承ります

下記3種のギフトボックスは
こちらからお求めください



5種

Sonata

ソナタ

¥3,300

9種

Serenade

セレナーデ

¥5,500

16種

Symphony

シンフォニー

¥9,800

【 各種内祝いやプチギフトなど、用途に合わせてご注文承ります
お気軽にメールよりお問い合わせください 】

Information

お問い合わせはこちらから

ondine.patisserie@gmail.com



港区東麻布1丁目22-2 クレール東麻布 1F

tel. 03-6230-9465

[ondine.patisserie](https://www.instagram.com/ondine.patisserie)



ondine-patisserie.com

