

# こだわり

## こだわり①【“旬”を大事にしています。】



VIGOのパフェはできる限り季節のフルーツを使用し、旬の味を楽しんでいただけるように約2か月おきにメニューを変えています。  
また、安心安全の食材を皆様にお届けしたいので、できる限り地元の食材を使用し「地産地消」を心がけた仕入れルートの開拓に励んでいます。

## こだわり②【真心こめた手作りを。】

パフェはできる限り既製品を使用せずお店で手作りをしています。  
確かに手間や時間はかかりますが、パティシエが一から考え抜いたレシピをもとに味や見た目にとことんこだわっているのです。



## こだわり③【夜に楽しむ大人のパフェ】



夜に召し上がって頂くことが多いのでお酒とのマリアージュを考えた味付けになっています。  
甘すぎずさっぱりと召し上がって頂けるような、そして一日のめにぴったりのちょっと大人のパフェなんです。  
頑張った自分に向けて少しだけ贅沢してみませんか？

## 【夜にパフェ？】

お酒を飲んだ後ってデザートを頼みたくありません？  
私はいつも自然とデザートメニューに手が伸びています。(笑)  
札幌で発祥した夜パフェ文化ですがを流山から千葉県にも広げていきたい。  
そんな想いでこのお店は誕生しました。  
ラーメンもお茶漬けもいいですが、今イケてる大人はべにパフェ。  
暖かい電球に包まれた店内で、ちょっと贅沢な大人の時間をお過ごしください。今日もいい夢みれますように。

# NIGHT PARFAIT

## 魅惑のスイーツ 『夜パフェ』

一日の終わりに、頑張った自分へのご褒美を。  
優越感と背徳感をちょっぴり感じながら召し上がって  
頂きたい魅惑のスイーツ。  
今日も良い夢を見れます様に。

### 大人の休日

チュイルドショコラ  
ピスタチオアイス  
ショコラケーキ  
マスカルポーネクリーム  
チョコレートアイス  
アメリカンチェリーコンポート  
ショコラマゼット  
マスカルポーネチーズ  
ミックスベリーコンポート

1500yen

### フランボワーズ&ライチ

チュイルドショコラ  
タルト  
フランボワーズソース  
クレームシヤンティ  
マカロン  
フランボワーズジェラート  
ライチジェラート  
フランボワーズ  
ライチ

1450yen

### 真夏の果実

マンゴージェラート  
フレッシュマンゴー  
パッションフルーツジェラート  
ココナッツプリンマンジェ  
キャラメルフュイタージュ  
ロゼのジュレ  
クッキー  
岩塩クランブル

1700yen

### マルコ・ポーロ

レモンマカロン  
ワサビジェラート  
岩塩クランブル  
クッキー  
クッキー  
レモンカード  
岩塩クランブル  
マスカルポーネチーズ  
クッキー  
オレンジ  
スパークリングジュレ

1450yen

### 夏の王様

ホワイトチョコレート  
バニラアイス  
メロン  
クレーム・シヤンティ  
クッキー  
エディブルフラワー  
パイ生地  
メロン  
スパークリングジュレ

1700yen

### ベリーと桃と。

カシスメレンゲ  
フランボワーズ  
桃のコンポート  
ライチジェラート  
グラニテ  
クレームサンジュ  
ロゼジュレ  
ミックスベリーコンポート

1600yen



## FOOD

ビーフジャーキー	500
生ハムの盛り合わせ	900
自家製ピクルス	550
イチジクバターチーズ	550
ミックスナッツ	400
ドライフルーツ	650
生チョコレート	500