

# MENU APRIL 2024



NEW



シュークリームピスターシュ  
Pistachio cream puffs

ピスタチオのシュークリーム。中にしのばせた  
フランボワーズのジュレで、ほのかな酸味も  
効かせました  
¥670

NEW



エクラ  
Eclair

アブリコットのコンポートやジュレ、パッション  
フルーツのクリームなどを包んだ、ミルクチョコの  
ムース。甘味と酸味の絶妙なバランスが楽しめます  
¥700



Sakura  
Sakura

いちごのコンポートと桜のチーズクリームを  
桜茶のショコラムースで包みました。トップの  
桜あんの生クリームもアクセントに  
¥670



クレームフレーズ  
Strawberry custard pudding

口どけの良いなめらかなプリンに練乳を加え、  
いちごをトッピングしました  
¥670



モンブラン  
Mont-blanc

定番人気の、栗のモンブラン。  
バニラクリームと、2種類のマロンクリームの  
ハーモニーをお楽しみください  
¥750



タルトフレーズ  
Strawberry tart

甘酸っぱい、いちごが主役のタルト  
¥730



横浜ベイロール (いちご)  
Yokohama Bay strawberry cake roll

神奈川県産「恵壽卵」を用いたスポンジと、パティ  
シエこだわりのクリームの絶妙なバランスが楽しめ  
ます (季節のフルーツを添えてご用意いたします)  
¥670



ショートケーキ  
Strawberry shortcake

しっとりとしたスポンジと、上品な生クリームの  
甘さが、いちごの酸味を引き立てます  
¥730

※表示料金は、税金が含まれておりますが、店内でお召し上げの場合は、別途サービス料・税金追加分を加算させていただきます  
※季節でメニューが変わります ※食材の入荷状況により、メニューが変更になる場合がございます ※数に限りがございます  
※食物アレルギーのある方は、予めスタッフにお知らせください ※写真はイメージです