

MENU NOVEMBER 2025



NEW



レコルト
Recolte

洋梨のコンポートとレモンクリームを、アールグレイのムースケーキで包みました。優しい甘さとフルーティーな酸味をお楽しみいただけます
¥730



シューショコラ
chocolate cream puffs

チョコレートのシュークリーム。
カスタードクリームにビターチョコクリームの深い味わいがアクセントとなり贅沢な層のハーモニーを
¥670



和栗モンブラン
Japanese chestnut Mont-blanc

渋皮付きのマロンを丸ごと1粒、生クリームで包みバターをふんだんに使ったサクサクのガレットを重ねて、和栗のクリームを絞りました
¥900



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



パンプキンプリン
Pumpkin pudding

カボチャを食べているような濃厚な味わい。上には軽やかな甘さのキャラメルジュレを、底にはほろ苦いキャラメルソースを忍ばせひと口ごとに異なる美味しさを
¥720



タルトポワール
Pear tart

フレッシュな洋梨をふんだんに用い、タルト生地の中にも洋梨を入れて焼き上げました
フランボワーズのジャムがアクセントに
¥750



横浜ベイロール (洋梨)
Pear cake roll

瑞々しい洋梨の味わいを、神奈川県産「恵壽卵」を用いた濃厚なスポンジと、パティシエこだわりのクリームによるハーモニーとともに
¥670

※表示料金は、税金が含まれておりますが、店内でお召し上がりの場合は、別途サービス料・税金追加分を加算させていただきます
※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
※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
※季節でメニューが変わります ※数に限りがございます ※写真はイメージです