

# MENU JULY 2021



NEW



バカンス  
Vacances

ココナッツのムースの中には、マンゴーとアプリコットのジュレを。バナナ、マンゴーなどトロピカルフルーツを用い、夏をイメージしました  
¥ 680

NEW



シトロン  
citron

レモンと相性の良いとチーズのムースをあわせました。レモンのコンフィチュールやジュレなど爽やかな酸味が夏にぴったり  
¥ 630

NEW



タルトマンゴー  
Tarte à la mangue

とろける甘さのマンゴーを贅沢に使った季節のタルト  
¥ 680

NEW



フロマージュエテ  
Gâteau mousse au fromage et thé

紅茶&チーズのクリームを、紅茶のムースで包みました。生クリームの下にはブルーベリーのジュレが隠れています  
¥ 680

NEW



横浜ベイロール  
Gâteau roulé Yokohama Bay

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)  
¥ 530

NEW



ショートケーキ  
Shortcake aux fraises

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  
¥ 630

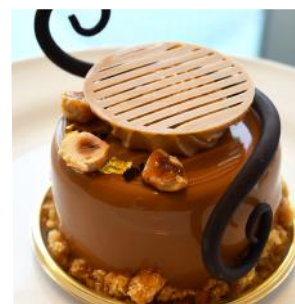
NEW



タルトパンプルムース  
Tarte au pamplemousse

グレープフルーツのクリームを絞ったタルト生地にフレッシュのグレープフルーツとフロマージュムースを載せたタルト  
¥ 630

NEW



テール  
Terre

コーヒークリームとベリーコンポートがアクセントのキャラメル風味のショコラムース  
¥ 680

※表示料金には消費税8%が含まれております。店内でお召し上げの場合は、別途サービス料10%・消費税追加分を加算させていただきます  
※季節により商品が入替わります ※食材の入荷状況により、メニュー内容や種類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 ※数に限りがございます ※写真はイメージです