

MENU MAY 2024



NEW



チェリーパイ
Cherry pie

サクサクとした食感のパイに
ソーチェリーのコンポートを詰めました。
素材を活かすため、シンプルに仕上げた逸品です
¥670



エクラ
Eclat

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



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



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



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



クレームフレーズ
Custard pudding with strawberries

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



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