

# MENU JULY 2024



NEW



アナナ  
Ananas

ココナッツムースの中に、ソテーして甘味を増したパイナップルや、パッションフルーツ・マンゴーなどのエキゾチッククリームを忍ばせました  
¥700

NEW



桃のショートケーキ  
Peach shortcake

この時季だけの、フレッシュな桃を用いたショートケーキ。ホテル自慢のしっとりとしたスポンジと上品な生クリームの味わいをお楽しみください  
¥730

NEW



シュークリーム  
Cream puffs

ほのかに塩味のあるシュー生地が、バター風味が活きたココのあるカスタードクリームの甘味を引き立てる、リッチなシュークリーム  
¥670

NEW



マンゴープリン  
Mango pudding

なめらかな食感のマンゴープリンに、ココナッツが入ったホワイトチョコのクリームと、フレッシュなマンゴーをのせました  
¥730



ブリーズ  
Brise

やさしい甘味のメロンのムースの中には、さわやかな酸味のライムのジュレとマンゴーのムースを。フレッシュなメロンもトッピングしました  
¥700



タルトスリーズピスターシュ  
Cherry and pistachio tart

チェリーと相性の良いピスタチオをを合わせた季節のタルトです  
¥730



横浜ベイロール (チェリー)  
Yokohama Bay cherry 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によるハーモニーをどうぞ (季節のフルーツを添えてご用意いたします)  
¥670



エクラ  
Eclat

アプ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

※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