

MENU OCTOBER 2024



NEW



カシスチョコレートシュークリーム
Blackcurrant chocolate cream puffs

ビターなチョコカスタードクリームと、爽やかな酸味のカシスクリームが相性抜群。中心のサワークリームがさっぱりとしたアクセントに
¥700

NEW



パンプキンプリン
Pumpkin pudding

栗かぼちゃを使用し、ほっくりとした甘さのなめらかなプリン。キャラメルのはろ苦さをジュレとソースで2倍お楽しみいただけます
¥720

NEW



ルビーチョコレート モンブラン
Ruby chocolate Mont Blanc

細かく刻んだマロングラッセと、甘酸っぱいベリージュレ入りの生クリームの上に、フルーティーなルビーチョコを加えたマロンクリームを絞りました
¥760



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とのハーモニーをお楽しみください
¥750



シャインマスカットタルト
Shine Muscat tart

さわやかな甘さが人気のシャインマスカットをふんだんに使用したタルト。シャンパンジュレとともにすっきりと仕上げました
¥750



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



横浜ベイロール (シャインマスカット)
Shine Muscat 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

※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