

# MENU NOVEMBER 2024



NEW



和栗モンブラン  
Mont-blanc

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

NEW



スリール  
Sourire

フランボワーズのジュレやピスタチオの風味が楽しめるチョコレートムース。アーモンドの食感も。周りはビターチョコで仕上げました  
¥750



クレームフレーズ  
Strawberry custard pudding

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

¥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



シュークリーム  
Cream puffs

ほのかに塩味のあるシュー生地が、バターの風味が活きたコク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



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がんさが、いちごの酸味を引き立てます  
¥730



横浜ベイロール (洋梨)  
Yokohama Bay pear 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