

MENU JANUARY



和栗モンブラン
Mont-blanc

渋皮付きの栗を丸ごと1粒、生クリームで包み
バターをふんだんに使ったサクサクのガレットに
重ねて、和栗のクリームを絞りました
¥900



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



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



タルトフローズ
Strawberry tart

甘酸っぱい、いちごが主役のタルト
¥750



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によるハーモニーをどうぞ
¥670



クレームフローズ
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



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、店内でお召し上げりの場合は、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