

MENU FEBRUARY



NEW



タルトショコラ
Chocolate tart

ヴァローナ社のチョコレートを使用し、ビターな味わいに仕上げました。濃厚でなめらかな食感とチョコレート本来の美味しさが楽しめるタルト
¥720



イヴェール
Hiver

チョコレートとハチミツのクリーム、柚子のムースケーキ
¥750



シューショコラ
Chocolate cream puffs

チョコレートのシュークリーム。シュー生地の中に隠れた、アーモンドのザクザクとした食感も楽しい一品
¥670



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を重ねて、和栗のクリームを絞りました
¥900



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



タルトフレーズ
Strawberry tart

甘酸っぱい、いちごが主役のタルト
¥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

※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