

MENU APRIL 2025



NEW



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
¥730

NEW



シュークリームピスターシュ
Pistachio cream puffs

ピスタチオのシュークリーム。中にしのばせたフランボワーズのジュレで、ほのかな酸味も効かせました
¥700

NEW



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



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

アーモンド風味のサクサクとしたタルト生地にカスタードクリームをあわせた、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、店内でお召し上がりの場合は、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