

MENU SEPTEMBER 2025



NEW



ショコラフィグ
Chocolate fig

チョコレートムースの甘味と相性の良い
イチジクのコンポートとカシスジュレの酸味を
お楽しみいただけます

¥730

NEW



タルトピオーネ
Pione tart

濃厚な甘さのピオーネ(ぶどう)をコク深い
チーズクリームとともに、存分に味わえるタルト

¥750

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

NEW



なめらかショコラプリン
Chocolate pudding

口あたりのよい、なめらかなチョコレートプリン

¥750



横浜ベイロール (シャインマスカット)
Shine Muscat grapes cake roll

瑞々しいシャインマスカットの味わいを、神奈川県産
「恵壽卵」を用いた濃厚なスポンジと、パティシエ
こだわりのクリームによるハーモニーとともに

¥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
甘さが、いちごの酸味を引き立てます

¥730



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

※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
※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
※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
※季節でメニューが変わります ※数に限りがございます ※写真はイメージです