

# MENU 2018 NOVEMBER



NEW



ミニヨン  
Mignon

はちみつ優しい甘さと、柚子の風味を  
楽しむムースケーキ

¥ 550

NEW



Soie marron  
シルクチェスナツト

「第3回 横浜絹フェスティバル」開催記念  
栗とバニラムースを、シルク水溶液で  
なめらかに仕上げました

¥ 650

NEW



オペラルージュ  
Opéra rouge

フランボワーズのムースや、カシスのジュレが  
重なりあう甘酸っぱいケーキ

¥ 600

NEW



紫芋モンブラン  
Gâteau à la patate douce violette

美しい紫色が目をはく  
上品な甘さのモンブラン

¥ 600

NEW



クレームカラメルショコラ  
Crème caramel au chocolat

なめらかなで濃厚な  
チョコレートプリン

¥ 500

NEW



カフェノワゼット  
Café Noisette

コーヒーとミルクチョコレート、  
ヘーゼルナッツが香ばしいケーキ

¥ 550



シュークリーム  
Choux à la crème

濃厚なバニラ風味のクリームが美味しい  
シュークリーム

¥ 450



タタン  
Tatin

キャラメリゼしたリンゴをたっぷり使った  
季節のケーキ

¥ 550



カラメルポワール  
Caramel poire

濃厚なカラメルムースと  
さわやかな洋梨のムースケーキ

¥ 600



ボタニーク  
Botanique

セージやマジョラムなどのハーブが香る  
大人のクリームチーズケーキ

¥ 550



ショートケーキ  
Gâteau aux fraise

甘酸っぱいイチゴとふわふわのスポンジ  
上質な生クリームでしっとりと仕上げました

¥ 600



ナナ  
Nana

ライム風味のマスカポーネクリームに  
ベリーのアクセントをきかせて

¥ 550

※表示料金は消費税を含みます ※店内でお召し上げの場合、別途サービス料（10%）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 ※数に限りがございます ※季節により商品が入れ替わります  
※食物アレルギー等がございましたら、予めスタッフにお申し付けください