

# MENU MAY 2021



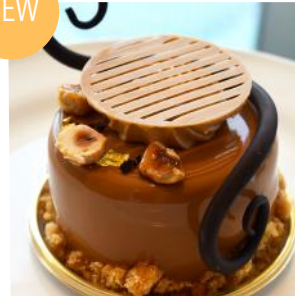
NEW



タルトパンプルムース  
Tarte au pamplemousse

グレープフルーツのクリームを絞ったタルト生地にフレッシュのグレープフルーツとフロマージュムースをのせたタルト  
¥ 630

NEW



テール  
Terre

コーヒークリームとベリーのコンポートがアクセントのキャラメル風味のショコラムース  
¥ 680



タルトデベール  
Tarte au thé vert

タルトチョコレートの生地の上に、宇治抹茶を使ったムースを載せました  
¥ 630



横浜ベイロール  
Gâteau roulé Yokohama Bay

神奈川県産の「恵壽卵(けいじゅらん)」を使用したしっとりとしたスポンジと、パティシエこだわりのクリームの絶妙なバランスをお楽しみください  
¥ 530



ショートケーキ  
Shortcake aux fraises

しっとりとしたスポンジと、上品な生クリームのご甘さが、いちごの酸味を引き立てます  
¥ 630



シュークリーム  
Choux à la crème

味わい深いカスタードが人気  
バニラのシュークリーム  
¥ 530

※表示料金には消費税8%が含まれております。店内でお召し上がりの場合は、別途サービス料10%・消費税追加分を加算させていただきます

※季節により商品が入替わります

※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

※食材の入荷状況により、メニュー内容や種類が変更になる場合がございます

※数に限りがございます