MENU NOVEMBER 2021

SOMERHOUSE

NEW

タルトポワール
Tarte aux poires

フレッシュな洋梨をふんだんに用い、タルト
生地の中にも洋梨を入れて焼き上げました
フランボワーズのジャムがアクセントに

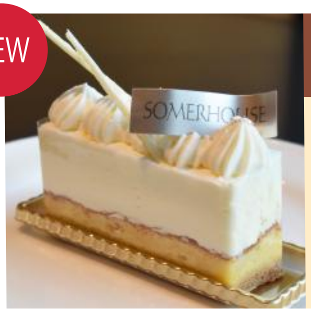
￥680

NEW

カフェモカ
Gâteau moka

コーヒーのムース、マスカルポーネクリームを
なめらかなチョコレートのムースで包みました
キャラメリゼしたナッツとともにお楽しみください

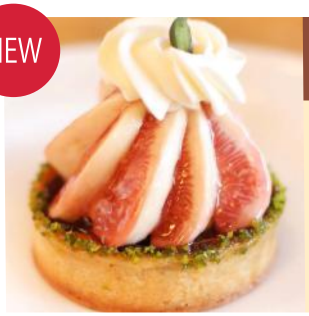
￥630

NEW


フロマージュ クリュ
Gâteau au fromage cru

さわやかな二層のチーズクリームを
サブレの食感とともにお楽しみください

￥630

NEW


タルトフィグ
Tarte aux figues

プチプチとした食感も楽しい、イチジクを
用いた季節のタルト

￥630

NEW

横浜ベイロール
Gâteau roulé Yokohama Bay

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の絶妙なバランスが楽しめます（季節のフルーツを添えてご用意いたします）

￥630

NEW

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

モンブラン
Gâteau mont-blanc

秋スイーツの代表、栗のモンブラン。中には
甘酸っぱいフランボワーズが隠れています

￥680

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
甘さが、いちごの酸味を引き立てます

￥630

※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 13%･消費税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