

MENU MAY 2022



NEW



フロマージュ
Fromage

レモン風味のチーズムースをホワイトチョコでコーティング。中にはアーモンドのビスキュイとカシスのジュレが隠れています
¥680

NEW



クレームチェリー
Verrine de crème aux cerisiers

口どけのよいなめらかなプリンに、アメリカンチェリーをトッピングしました
¥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
¥630



タルトプレジール
Tarte plaisir

アールグレイと甘夏のタルト生地の上にフレッシュな甘夏を載せました
¥630



ショコラムー
Gâteau mou au chocolat

オレンジとヘーゼルナッツの生地に、ミルクとダークの2種類のチョコレートムースをあわせやわらかい口どけに仕上げました
¥630



プランタニエール
Printanière

ピスタチオのクリームと、フランボワーズを用いたムースケーキです
¥680



横浜ベイロール (メロン)
Gâteau roulé Yokohama Bay au melon

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



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。店内でお召し上げの場合は、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