

MENU MAY 2024



NEW



チェリーパイ
Cherry pie

サクサクとした食感のパイに、サワーチェリーのコンポートを詰めました。素材を活かすためシンプルに仕上げた逸品

¥670

NEW



タルトスリーズピスターシュ
Cherry and pistachio tart

チェリーと相性の良いピスタチオをを合わせた季節のタルトです

¥730



シュークリームピスターシュ
Pistachio cream puffs

ピスタチオのシュークリーム。中にしのばせたフランボワーズのジュレで、ほのかな酸味も効かせました

¥670



エクラ
Eclat

アプリコットのコンポートやジュレ、パッションフルーツのクリームなどを包んだ、ミルクチョコのムース。甘味と酸味の絶妙なバランスが楽しめます

¥700



モンブラン
Mont-blanc

定番人気の、栗のモンブラン。バニラクリームと、2種類のマロンクリームのハーモニーをお楽しみください

¥750



クレームフレーズ
Strawberry custard pudding

口どけの良いなめらかなプリンに、いちごと練乳をトッピングしました

¥670



横浜ベイロール (いちご)
Yokohama Bay strawberry cake roll

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)

¥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

※表示料金は、税金が含まれておりますが、店内でお召し上げの場合は、別途サービス料・税金追加分を加算させていただきます
※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