

MENU MAY 2025



NEW



ルビー
Ruby

ルビーチョコレートのムースに、相性のよい
ピスタチオのクリームや、フランボワーズ&
ライチのコンフィチュールを合わせました
¥750

NEW



マンゴープリン
Mango pudding

なめらかな食感のマンゴープリンに、ココナッツが
入ったホワイトチョコのクリームと、フレッシュな
マンゴーをのせました
¥750

NEW



横浜ベイロール（メロン）
Yokohama Bay melon cake roll

ジューシーなメロンの味わいを、神奈川県産
「恵壽卵」を用いた濃厚なスポンジと、パティシエ
こだわりのクリームによるハーモニーとともに
¥670



シュークリーム
Cream puffs

ほのかに塩味のあるシュー生地が、バターの風味
が活きたコクのあるカスタードクリームの甘味を
引き立てる、リッチなシュークリーム
¥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
¥730



タルトスリーズ
Cherry tart

チェリーを入れたアーモンド風味のサクサクとした
タルト生地にカスタードクリームをあわせた、
チェリーが主役のタルト
¥720



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