

MENU JULY 2025



NEW



横浜ベイロール (桃)
Yokohama Bay peach cake roll

ジューシーな桃の味わいを、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どうぞ
¥670

NEW



アナナ
Ananas

ココナッツムースの中に、ソテーして甘味を増したパイナップルや、パッションフルーツ・マンゴーなどのエキゾチッククリームを忍ばせました
¥750



ブリーズ
Brise

やさしい甘味のメロンのムースの中には、さわやかな酸味のライムのジュレとマンゴーのムースを。フレッシュなメロンもトッピングしました
¥750



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
¥750



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 of 甘さが、いちごの酸味を引き立てます
¥730



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



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

※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