

MENU AUGUST 2025



NEW



横浜ベイロール (シャインマスカット)
Shine Muscat grapes cake roll

瑞々しいシャインマスカットの味わいを、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

NEW



タルトミルティエ
Blueberry tart

ブルーベリーをふんだんに用いた、さわやかな味わいのタルトです

¥ 750

NEW



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



アナナ
Ananas

ココナッツムースの中に、ソテーして甘み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



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



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
※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
※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
※季節でメニューが変わります ※数に限りがございます ※写真はイメージです