

MENU OCTOBER 2025



NEW



パンプキンモンブラン
Pumpkin Mont-blanc

生クリームにカットした栗をちりばめ秋らしい
風味と食感を。まるやかな口あたりのカボチャの
クリームとともに楽しみください

¥730

NEW



パンプキンプリン
Pumpkin pudding

カボチャを食べているような濃厚な味わい。
上には軽やかな甘さのキャラメルジュレを、
底にはほろ苦いキャラメルソースを忍ばせ
ひと口ごとに異なる美味しさを

¥720

NEW



ハロウィンシューショコラ
Halloween chocolate cream puffs

チョコレートのシュークリーム。
カスタードクリームにビターチョコクリームの深い
味わいがアクセントとなり贅沢な層のハーモニーを

¥670

NEW



シャインマスカットタルト
Shine Muscat tart

さわやかな甘さが人気のシャインマスカットを
ふだんに使用したタルト。シャンパンジュレ
とともにすっきりと仕上げました

¥750



和栗モンブラン
Japanese chestnut Mont-blanc

渋皮付きのマロンを丸ごと1粒、生クリームで包み
バターをふだんに使ったサクサクのガレットに
重ねて、和栗のクリームを絞りました

¥900



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



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、店内でお召し上がりの場合は、
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