

MENU NOVEMBER 2026



NEW



マチュリテショコラ
Maturité chocolat

口どけの良いチョコレートムースの中には、紅茶のブリュレとアールグレイのココアスポンジを。
ダークチョコレートの深みとコクをお楽しみください
¥ 880



タルトフリーズ
Strawberry tart

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、
いちごが主役のタルト
¥ 750



クレームカラメル
Cream caramel

口どけの良いなめらかなカスタードプリンに、
シャンティクリームをあわせました。
キャラメルソースのほろ苦さがアクセントに
¥ 650



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
¥ 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
バターをふん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（洋梨）
Yokohama Bay pear 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。
11月は洋梨を添えてご用意いたします
¥ 700



シューショコラ
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
¥ 680

※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