

MENU OCTOBER 2026



NEW



紫いもモンブラン
Purple sweet potato Mont-blanc

ハロウィンバージョンのモンブランが登場！
紫いものクリームの中には、ヘーゼルナッツの
メレンゲとマロングラッセ入りのクリームが。
甘酸っぱいカシスムースがアクセントに
¥ 900

NEW



パンプキンヴェリーヌ
Pumpkin verrine

オレンジのムース、キャラメルゼリー、クルミ、
渋皮付きマロン、チョコレートクランブルなどを
重ねた味わい豊かなパンプキンクリーム
¥ 720

NEW



パンプキンチーズケーキ
Pumpkin cheese cake

優しい甘みの北海道産かぼちゃとクリームチーズを
合わせ、じっくり焼き上げました。なめらかな口どけ
とコクの中にかぼちゃの風味が広がります
¥ 700



テ ポワール
Thé poire

洋梨のクリームやコンポート入りのジュレなどを、
相性の良いアールグレイとホワイトチョコレートの
なめらかなムースで包んだケーキ
¥ 780



横浜ベイロール (シャインマスカット)
Yokohama Bay shine muscat 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。
10月はシャインマスカットを添えてご用意いたします
¥ 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、バター風味の
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



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

※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