

MENU SEPTEMBER 2026



NEW



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

NEW



タルトピオーネ
Pione grape tart

濃厚な甘さのピオーネ（ぶどう）を、コク深い
生クリームや、上品で軽やかなスパークリング
ワインのジュレとともに、存分に味わえるタルト

¥ 780

NEW



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

NEW



なめらかショコラプリン
Chocolate pudding

口あたりのよい、なめらかなチョコレートプリン

¥ 670



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。
9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

¥ 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