

Sweets Collection スイーツコレクション Seasonal Cakes 季節のケーキ



※写真はイメージです

Strawberry Cake	ストロベリーショートケーキ	702
脂肪分 40%と 35%をブレンドした生クリームときめ細かいスポンジを使用したケーキ。		
Mont-blanc	モンブラン	702
熊本県産の和栗を使用した軽いクリームของモンブラン。		
Tart Fraise	タルトフーズ	648
旬のいちごを使用したアーモンドクリーム入りのタルト。		
Chocolat	ショコラ	702
カカオ 66%の濃厚なチョコレートムース。		
Framboise Pistache	ラズベリーピスタチオ	648
ピスタチオムースとラズベリーショコラのヴェリース。		
Tart Citron	タルトシトロン	648
濃厚なレモンクリームと軽いメレンゲのタルト。		
Mousse Mangue	ムースマンゴー	669
爽やかなマンゴームースとココア生地がアクセントのケーキです。		
Crème Caramel	キャラメルプリン	486
バニラビーンズ入りの滑らかな口当たりのプリンです。		

Anniversary Cake アニバーサリーケーキ Short Cake ショートケーキ



丸型

・ 10cm	¥2,376
・ 12cm	3,456
・ 15cm	4,536
・ 18cm	6,480
・ 21cm	9,180
・ 24cm	11,880
・ 27cm	16,200
・ 30cm	20,520

正方形

・ 15cm × 15cm	¥5,400
・ 18cm × 18cm	7,560
・ 21cm × 21cm	10,800
・ 24cm × 24cm	14,040
・ 27cm × 27cm	19,440
・ 30cm × 30cm	25,920

【要予約】

※3 日前までの受付となります。

但し、ショートケーキ 21cm サイズ以上、また角型につきましては 4 日前までの受付とさせていただきます。

※メッセージも無料でお入れいたします。

All menu prices include consumption tax. Food Allergies and Food Intolerance We welcome enquiries from customers who wish to know whether any meals contain particular ingredients. Please note that menu may change without notice, due to the availability of seasonal ingredients.

表示は税込料金です。食物アレルギーと食物不耐性について当レストランで提供する料理の原材料についてのご質問は、スタッフへお尋ねください。メニューは入荷状況により内容が変更になる場合がございます。ご了承下さい。