

## 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

Yuzu	柚子	590
旬のゆずをムース、クリーム、コンフィチュールに贅沢に使用し、冬の温かみのある一品に仕上げました。		
Fraise Mascarpone	フレーズ マスカルポーネ	600
マスカルポーネとオレンジのムース、苺のクリーム。シュトロイゼルと苺のゼリー。		
Colloseo	コロッセオ	600
コーヒー、バナナとマスカルポーネのクリームを使ったムース。ルクサルド・グラン・プレミオ 2010 優勝作品。		
Gradiator	グラディエーター	600
ホワイトチョコレートのムース、オレンジのゼリー、ミルクチョコレートのクリーム。ルクサルド・グラン・プレミオ 2010 優勝作品。		
Cavallo	カヴァッロ	600
ミルクチョコレートとアマレットのムース、チョコレートのタルト、中にはアプリコットのゼリー		
Castello	カステッロ	600
フロマーシュブランのムース、パイナップルとパッションフルーツのクリーム		
Chocolat Lichi	ショコラリチ	600
ピンクグレープフルーツのゼリーと、ミルクチョコレートとライチを合わせました。		
Fraisier	フレジエ	620
苺、ピスタチオとキルシュのムースリース。アーモンドのスポンジ。		
Essence	エッソンス	600
イチジクとオレンジのチョコレートスポンジ、グランマニエのチョコレートガナッシュ。(アルコール強め)		
Ost Kransekage	オスト克蘭セケー	600
BUKO クリームチーズコンテスト 2018 優秀賞受賞作品 飯岡 奈々 パイナップルの果実のジュレとミントクリームを使ったバイクドチーズケーキ。		
Green Tea	濃茶	600
抹茶のバタークリームとガナッシュをアーモンドのスポンジと合わせ、抹茶のオペラをイメージして仕上げました。		
Strawberry Rolled Cake	苺スフレロールケーキ	2,300
苺と生クリーム、カスタードクリームをスフレ生地で包みました。		

### Standard Cakes 定番のケーキ



※写真はイメージです

Strawberry Cake	ストロベリーショートケーキ	¥580
	(12cm ホール)	3,200
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の定番のケーキです。		
Mont Blanc	モンブラン	650
国産の和菓を使用したペーストと軽い生クリームを使用し渋皮栗とメレンゲで仕上げました。		
Chou à la Crème	シュー ア ラ クレーム	350
しっかり焼きこんだシューにクリームパテシエルをたっぷり詰めたシュークリーム。		
Crème Caramel	クリームカラメル	380
生クリームを使用した濃厚ななめらかプリン。		

All menu prices are subject to 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.

表示は正確ですが、別途税金を徴収いたします。

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成分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。

## Anniversary Cake アニバーサリーケーキ



### Short Cake ショートケーキ

丸型

・ 10cm	¥2,200
・ 12cm	3,200
・ 15cm	4,200
・ 18cm	6,000
・ 21cm	8,500
・ 24cm	11,000
・ 27cm	15,000
・ 30cm	19,000

正方形

・ 15cm × 15cm	¥5,000
・ 18cm × 18cm	7,000
・ 21cm × 21cm	10,000
・ 24cm × 24cm	13,000
・ 27cm × 27cm	18,000
・ 30cm × 30cm	24,000

### Caramel Chocolate Orange キャラメルショコラオレンジ

長方形

・ 7.5cm × 8cm	¥1,900
・ 9cm × 8cm	2,280
・ 12cm × 8cm	3,040
・ 15cm × 8cm	3,800
・ 18cm × 8cm	4,560



#### 【要予約】

- ※3 日前までの受付となります。
- ※メッセージも無料でお入れいたします。
- ※オリジナルケーキのご相談も承っております。

All menu prices are subject to 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.

表示は正確ですが、別途税金を徴収いたします。

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。