

Sweets Collection スイーツコレクション

Seasonal Cakes 季節のケーキ



Dacquoise Citron Chocorate ダコワーズシトロンショコラ	620
ヘーゼルナッツのダックワーズ、ミルクチョコレートのクリームとムース、レモンのクリーム。底にチョコレートのスポンジとサブレ。	
Guell ゲエル	620
バナナ、苺、マンゴー、ラズベリーをバニラのクリームとアーモンドのスポンジでサンド。パイとメレンゲ。	
Crème danju クレームダンジュ	600
フランボワーズのコンフィチュールとフレーズデボワが入っています。	
Saint Marc サンマルク	600
表面をキャラメリゼしたバニラのシャンティとチョコレートのクリームを使ったケーキです。	
Savarin Marron サヴァランマロンポワール	620
洋梨のシロップに漬け込んだレーズン入りのサヴァラン。マロンのクリームと洋梨のジュレ。	
Fromage Cru フロマージュクリュ	600
ベリージュレとサブレを組み合わせたレアチーズケーキ。	
Tiramisu ティラミス	620
マスカルポーネとマルサラワインのクリーム、エスプレッソを浸した生地。グリオットチェリーとエスプレッソのジュレ。	
Tart Citron Earl Grey タルトシトロンアールグレイ	600
レモンのクリームとチョコレートの生地。アールグレイのシャンティを使ったタルトです。	
Marron Rhum Raisin マロンラムレザン	650
マロンのクリームとシャンティ、ラムレザンバタークリームとメレンゲを使ったケーキです。 ※当日の販売は数少ない為、事前のご予約をお願い申し上げます。ご予約はお引き取り希望日の2日前、17時まで承ります。便利なウェブ予約もございますのでそちらも合わせてご利用くださいませ。	
Vacherin Cassis バシュランカシス	620
カシスとバニラのムース。カシスのメレンゲを飾りました。	
Praline Passion プラリネパッション	620
プラリネのムースとオレンジとパッションフルーツのジュレ。 チョコレートのシャンティとバンドジェヌ。アマレット酒の香り。	
Greentea Rolled Cake 抹茶ロールケーキ	2000
抹茶のスフレ生地で、抹茶クリームを巻きました。	

Standard Cakes 定番のケーキ



Strawberry cake ストロベリーショートケーキ	600
(12 cm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	
Caramel Chocolate Orange キャラメルショコラオランジュ	600
ムースショコラ、クレモアショコラ、クレームオランジュ、ビスキュイショコラ、キャラメルグラサージュ。	
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レームパテシエルをたっぷり詰めたシュークリームです。	
Crème Caramel クレームカラメル	380
生クリームを使用した濃厚ななめらかプリンです。	

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.

表示は正確な検査です。別途検査を願います。

食物アレルギーと食物不耐性について 当レストランは提供する料理の原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となる場合がございます。ご了承ください。

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

ユ

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.

表示は正誤料金です。別途料金を頂戴いたします。

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となる場合がございます。ご了承下さい。