

# 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

<b>Saint-honore Caramel Pomme</b>	サントノーレキャラメルポム	669
りんごのタタン、キャラメルのクリーム、シュー、パイを組み合わせたサントノーレ。		
<b>Éclair Vanille</b>	エクレールヴァニユ	669
バニラのカナッシュ、バニラのクリームパティシエール、バニラのマスカルポーネのエクレア。		
<b>Fraisier</b>	フレジエ	756
フランボワーズのコンフィチュールとフリーズデボワが入っています。		
<b>Saint Marc</b>	サンマルク	648
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。		
<b>Rosy</b>	ロージー	669
ライチを合わせたチョコレートのムースとピンクグレープフルーツのジュレ、イチゴのクリーム。		
<b>Fromage Cru</b>	フロマージュクリュ	648
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。		
<b>Tiramisu</b>	ティラミス	669
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。		
<b>Tart Citron Earl Grey</b>	タルトシトロンアールグレイ	648
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。		
<b>Marron Rhum Raisin</b>	マロンラムレザン	777
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。		
<b>Green Tea</b>	濃茶	669
抹茶のバタークリームとカ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。		
<b>Yuzu</b>	柚子	669
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。		
<b>Gateau Framboise</b>	ガトーフランボワーズ	669
フランボワーズのバタークリーム、アーモンドの生地、コンフィチュールを重ねた、フランボワーズづくしのケーキです。		
<b>Chou Chocolat</b>	シューショコラ	540
なめらかなチョコレートクリームのチョコレートシュークリームです。		

## Standard Cakes 定番のケーキ



<b>Strawberry cake</b>	ストロベリーショートケーキ	648
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。		
<b>Caramel Chocolate Orange</b>	キャラメルショコラオランジュ	648
ムースショコラ、クレモージュショコラ、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。		

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。

## 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

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



長方形

• 7.5cm × 8cm	¥2,052
• 9cm × 8cm	2,462
• 12cm × 8cm	3,283
• 15cm × 8cm	4,104
• 18cm × 8cm	4,924

#### 【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。

※オリジナルケーキのご相談も承っております。

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。