

Cake Set

ケーキセット ¥2,350

ケーキ単品 ¥1,500

セットドリンク

ブレンドコーヒー / アメリカンコーヒー / アイスコーヒー / 紅茶 / アイスティー
オレンジジュース / グレープフルーツジュース / アップルジュース

プラス¥300 で、ロンネフェルト社製紅茶やハーブティーもお選びいただけます。

New!



アメジスト
～紅茶とチョコレートが
奏でる想い～

チョコレートの深みある味わいに、
ブラックベリーの繊細な酸味と紅茶の
優雅な香りが寄り添う一品。ブラック
ベリーと紅茶が表現する“紫”的世界観
と、なめらかなくちどけ、香りの余韻を宝
石に重ね、「アメジスト」と名付けました。

New!



My モンブラン

低温で3時間かけてキャラメリゼした
マーブルをフランス産チョコレートで
コーティング。生地の中に、マロンクリー
ム・ピューレ・ペーストを合わせた
ブリュレのようなくちどけの栗クリーム
を忍ばせました。

女神

～バニラタルトが
魅せる香り～

2人のパティシエが創り上げた、バニ
ラの甘い香り・酸味・苦味・余韻を多
彩な食感で表現した唯一無二の
タルト。



アップルパイ
2nd(セカンド)
～新たなる進化～

サクッと軽い口当たりのパイ生地と風
味豊かなリンゴのソテーが相性抜群。
シナモンとバニラの香りが心地よい
アクセントに。

カフェ・オ・レ
～想いが届ける未来～

エスプレッソや豆、濃縮シロップを
巧みに使い分け、香り豊かに広がる
ケーキ。世界に挑むパティシエの想い
を込めた逸品。



New!

Myプレミアム
ショートケーキ
セット

¥2,550

ケーキ単品
¥1,700



半年かけて考案したスポンジは、バターを使用せず生クリームと油を加えて低温で焼き上げ、しっとり軽い口どけに。さらに低速で立てた北海道・根室産の風味豊かな生クリームを使用し、シンプルながら贅沢に仕上げました。満足感のあるボリュームたっぷりなプレミアムショートケーキをお楽しみください。

Cake Set

¥2,350

Single item ¥1,500

Set Drinks

- Hot Coffee
- Hot Tea
- Orange Juice

- Americano
- Iced Tea
- Grapefruit Juice

- Iced Coffee
- Apple Juice

Add ¥300 to the cake set and you can choose from the Ronnefeldt Tea and Hearb Tea.

New!



Amethyst

- The feelings of tea and chocolate -

This dish combines the deep flavor of chocolate with the delicate acidity of blackberries and the elegant aroma of black tea. The purple world expressed by blackberry and black tea, the smooth texture, and the lingering fragrance are likened to jewels, and we named it "Amethyst."

New!



My Mont-Blanc

Meringue caramelized at low temperature for 3 hours and coated with French chocolate. The dough is filled with a melt-in-your-mouth chestnut cream that is similar to brulee, made from a combination of chestnut cream, puree, and paste.

Goddess

~The captivating scent of vanilla tart~

Created by two pastry chefs, this one-of-a-kind tart expresses the sweet aroma, sourness, bitterness, and lingering aftertaste of vanilla through a variety of textures.



Apple Pie 2nd

~A New Evolution~

The light and crispy pie crust and flavorful sautéed apples go perfectly together. The scent of cinnamon and vanilla adds a pleasant accent.

Cafe au Lait

~Delivering a Future with Hope~

This caramel mousse and cream is combined with the acidity of citrus fruits to bring out the richness of maple. The salty texture of the streusel creates an exquisite harmony.



New!

My Premium Strawberry Sponge Cake Set

¥2,550

Single item
¥1,700



The sponge cake, which took six months to create, is baked at a low temperature without using butter, using fresh cream and oil, resulting in a moist and light texture that melts in your mouth. We also use flavorful fresh cream from Konsen, Hokkaido, whipped at a slow speed to create a simple yet luxurious. Enjoy a satisfying, voluminous premium shortcake.