



TAKE OUT CAKES

ホテル特製ケーキをご自宅で
Hotel's special cake at home.



My モンブラン
My Mont-Blanc

一般価格
Price ￥980 ホテル会員価格
JR Hotel Member Price ￥882

低温で3時間かけてキャラメリゼしたメレンゲを
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。

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.



女神
～バニラタルトが魅せる香り～
Goddess

一般価格
Price ￥980 ホテル会員価格
JR Hotel Member Price ￥882

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。

Created by two pastry chefs, this unique treat expresses the
sweetness, sourness, bitterness, and lingering aftertaste of
vanilla through a variety of textures.



カフェ・オ・レ
～想いが届ける未来～
Cafe au Lait

一般価格
Price ￥980 ホテル会員価格
JR Hotel Member Price ￥882

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。

This cake is richly fragrant, made by skillfully
using espresso, beans, and concentrated syrup.
A masterpiece that embodies the passion of a
pastry chef who is challenging the world.



My ショートケーキ
My Strawberry Sponge Cake

一般価格
Price ￥980 ホテル会員価格
JR Hotel Member Price ￥882

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・根釗産の風味豊かな
生クリームを使用し、シンプルながら贅沢なショート
ケーキに仕上げました。

The sponge cake, which took six months to create, is made without
butter and baked at a low temperature with 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 shortcake.

エベレスト
～更なる高みへ～
Everest

一般価格
Price ￥980 ホテル会員価格
JR Hotel Member Price ￥882

パイナップルとライムを使用し、ベイクドとア
、二つのチーズケーキの魅力をひとつに仕立てた、
爽やかなケーキです。

A refreshing cheesecake made with pine
apple and lime.

New!



アメジスト
～紅茶とチョコレートが奏でる想い～
Amethyst

一般価格
Price ￥1,000 ホテル会員価格
JR Hotel Member Price ￥900

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。

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."

