



To Go

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 **¥882**
JR Hotel Member Price

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 **¥882**
JR Hotel Member Price

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 **¥882**
JR Hotel Member Price

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 **¥882**
JR Hotel Member Price

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・根釧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 **¥882**
JR Hotel Member Price

パイナップルとライムを使用し、ベイクドとレア、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 pineapple 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 **¥900**
JR Hotel Member Price

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」の世界観と、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."

