



To Go

# TAKE OUT CAKES

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

New!



**翠 (みどり)**  
～チョコレートと抹茶の輝き～  
Matcha Gateau Chocolat

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

生地を低温で蒸し焼きにすることで、まるで生チョコレートのようにくちどけに。チョコレートと抹茶が織りなす味わいをお楽しみください。

Steaming the dough at a low temperature creates a melt-in-your-mouth texture reminiscent of nama chocolate. Enjoy the harmoniously interwoven flavors of chocolate and matcha.



**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、ベイクトとレア、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.



**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.



**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、しっとり軽いくちどけに。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.

## ひなた

～笑顔を照らすチーズケーキ～  
Apricot Cheesecake

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

ベイクト、レア、ムースのチーズを重ね合わせた、アプリコットの酸味と爽やかな香りが特徴のケーキです。

This cake features layers of baked cheesecake, no-bake cheesecake, and cheese mousse, highlighted by the tartness and refreshing aroma of apricots.

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."

