

Cake Set

ケーキセット ¥2,450

ケーキ単品 ¥1,500

セットドリンク

☕はおかわり自由です。Free refill

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

プラス¥300 で、

こちらのドリンクからもお選びいただけます。

- ・ ロンネフェルト社製紅茶
- ・ ハーブティー
- ・ カフェオレ
- ・ カフェラテ

テレビで
紹介され
ました！



スカーレット

～情熱のベリーと至福の
ショコラのハーモニー～

Raspberry and
Chocolate Mousse Cake

自家製コンフィチュールが生み出す
果実の力強さと、ムースショコラの
滑らかな至福の口溶け。フラン
ポワーズの酸味がショコラの香りを
最大限に引き出した、大人のための
ケーキです。



ひなた

～笑顔を照らす
チーズケーキ～

Apricot Cheesecake

ベイクド、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。

テレビで
紹介され
ました！



翠(みどり)

～チョコレートと抹茶の輝き～

Matcha Gateau Chocolat

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なくちどけに。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。



エベレスト

～更なる高みへ～

Everest

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。



My モンブラン

Mont-Blanc

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・ビュレ・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。

Myプレミアム ショートケーキ セット

¥2,650

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に仕上げました。満足感のあ
るボリュームたっぷりのプレミアムショートケーキをお楽しみください。



※表示価格には税金及び、サービス料が含まれております。※写真は全てイメージです。

Service charge and tax are included in the price. These pictures are for illustrative purposes only.

Cake Set

¥2,450

Single item ¥1,500

Set Drinks

- ☕ Hot Coffee
- ☕ Americano
 - Iced Coffee
- ☕ Hot Tea

☕はおかわり自由です。Free refill

- Iced Tea
- Orange Juice
- Grapefruit Juice
- Apple Juice

Add ¥300

to the cake set and you can choose.

- Ronnefeldt Tea
- Hearb Tea • Café au Lait • Café Latte

New!



Raspberry and Chocolate Mousse Cake

Homemade confiture brings out the bold power of fruit, while the silky mousse chocolat melts blissfully on the palate. The tartness of raspberries maximizes the aroma of chocolate, making this a cake for discerning adults.



Apricot Cheesecake

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



Matcha Gateau Chocolat

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.



Everest

A refreshing cheesecake made with pineapple and lime.



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.

My Premium Strawberry Sponge Cake Set

¥2,650

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.

