



To Go

TAKE OUT CAKES

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



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 JR Hotel Member Price **¥882**

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。

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



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.



My ショートケーキ

My Strawberry Sponge Cake

一般価格 Price **¥900** ホテル会員価格 JR Hotel Member Price **¥810**

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、しっとり軽くくちどけに。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 Kosen, Hokkaido, whipped at a slow speed to create a simple yet luxurious

プリンス

Tropical Lemon Tart

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

爽やかな酸味のレモンにトロピカル系のフルーツを合わせた、夏にぴったりなタルトシトロンです。

A perfect tarte citron for summer, combining the refreshing tartness of lemon with tropical fruits.

New!



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

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

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。フランボ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。

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

