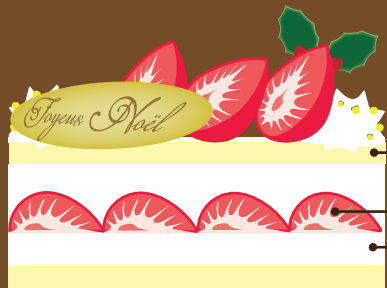


# ① 700yen 苺のショートケーキ

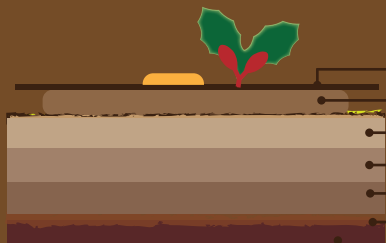
自家製のふわふわのスポンジに  
たっぷりの苺とあっさりした生クリーム  
この組み合わせは鉄板です



- スポンジ生地
- 国産いちご
- 北海道生クリーム

# ② 650yen フリゾ

高級チョコレート3種類を  
使用した贅沢で滑らかなムース  
味わい深い逸品



- 板チョコ
- チョコ生クリーム
- チョコムース
- ミルクチョコムース
- ビターチョコムース
- サクサクブラリネ
- ビスキュイショコラ

# ③ 600yen マルニエショコラ

濃厚なショコラのケーキ  
アクセントはオレンジのお酒  
ブランデーや珈琲とよく合います  
(アルコール商品です)



- グラサージュショコラ
- チョコバタークリーム
- ビスキュイショコラ
- 生チョコミルク
- ビターチョコ

# ④ 700yen ロワジス



軽い木苺のムースにビターチョコのムース  
アクセントに木苺のジャムに  
濃厚なチョコシロップが染み込んだビスキュイ

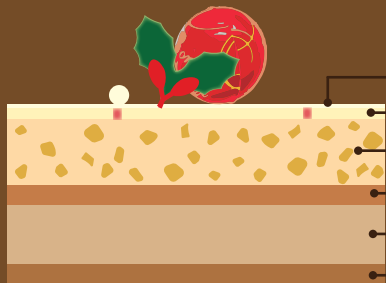


- 木苺のムース
- 木苺のジャム
- パリパリチョコレート
- ビターチョコムース
- ビスキュイショコラ

# ⑤ 700yen モナリザ



紅玉林檜とバニラの爽やかなムースと  
キャラメルシナモンのムース  
贅沢な味わいのケーキです

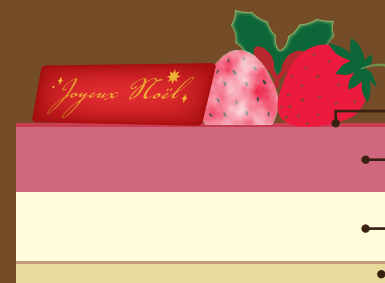


- バニラのナパージュ
- 紅玉りんごのコンポート
- 紅玉りんごのムース
- ヘーゼルナッツのスポンジ
- キャラメルシナモンムース
- ダックワーズ

# ⑥ 600yen パリジェンヌ



酸味のある木苺のムースと  
まろやかヴァニラムース  
二つのバランスが絶妙です

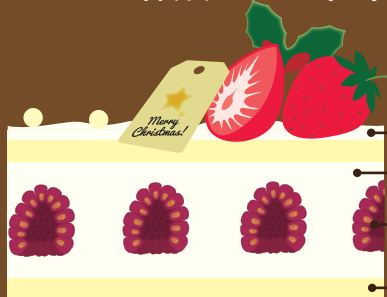


- 木苺のナパージュ
- 木苺のムース
- ヴァニラムース
- スポンジ生地

# ⑦ 600yen ブールドネージュ



蜂蜜が香るマスカルポーネのムースに  
フワとしたスポンジ  
甘酸っぱい木苺をアクセントに



- 北海道生クリーム
- マスカルポーネムース
- 木苺
- スポンジ生地

# ⑧ 700yen プラリネクラーク



ほろ苦いムースとプラリネフィアンティーヌの  
サクサクした食感がお互いに引き立て合う  
濃厚なチョコレートケーキ

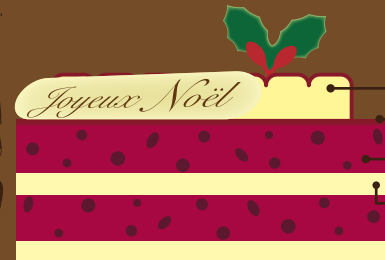


- アーモンドチョコ
- ビターチョコムース
- ダックワーズ
- プラリネフィアンティーヌ

# ⑨ 700yen キール



赤ワインでじっくり煮込んだカシスとムース  
酸味と甘味のバランスが絶妙です  
(アルコール商品です)



- 白ワインムース
- カシスのゼリー
- カシスと赤ワインのムース
- スポンジ生地