

Cake menu

Recommend menu

ジャージー牛乳プリン

Jersey milk pudding



コクのある牛乳に生クリームを加えて焼き上げました。

¥ 750



クレームブリュレ

Crème brulee



バニラ香る生クリームをたっぷり入れ、濃厚でとろける口どけのよい一品です。

¥ 750



フリーズ

Strawberry cake



2種の生クリームをブレンドし、甘みを抑えたさっぱりとしたショートケーキです。

¥ 850



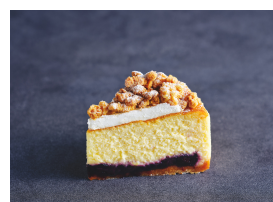
ブルーベリーチーズケーキ

Blueberry cheese cake



カマンベール風クリームチーズを使用し、ブルーベリージャムと合わせた焼きチーズケーキです。

¥ 850



ケーキセット ¥ 1,500

コーヒー、紅茶、コーラ、ジンジャーエール、レモンスカッシュ、オレンジ、アップル、トマト、ウーロン茶よりお選びください

Cake set ¥ 1,500 Coffee, tea or softdrinks (coke, gingerale, fizzy lemonade, orange juice, apple juice, tomato juice, oolong tea)

シェア

ティーセット ¥ 2,900

2名様分の焼き菓子3点とドリンク2杯のセットです (ケーキは付きません)

コーヒー、紅茶、コーラ、ジンジャーエール、レモンスカッシュ、オレンジ、アップル、トマト、ウーロン茶より2杯お選びください

Share tea set ¥ 2,900 Coffee, tea or softdrinks (coke, gingerale, fizzy lemonade, orange juice, apple juice, tomato juice, oolong tea)

オレンジ

Cheese,yogurt and orange cake



チーズとヨーグルトにオレンジを合わせ、
さっぱりと仕上げました。

¥ 750



ミルティーユ・ブラン

Blueberry mousse cake



口どけの良いブルーベリームースとホワイトチョコのムースに、
ブルーベリージャムを合わせました。

¥ 750



夢シルク・焼き芋プディング

Roasted sweet potato(YUME SILK) pudding



大阪産の夢シルク焼き芋ペーストは、
上品で濃厚な甘みととろけるような滑らかな食感が特徴。
卵や生クリームを加えてプリンを焼き上げました。

¥ 750



夢シルク・焼き芋モンブラン

Roasted sweet potato(YUME SILK) Mont Blanc



大阪産の夢シルク焼き芋ペーストは、
上品で濃厚な甘みととろけるような滑らかな食感が特徴。
栗を入れ、バターや生クリームをあわせて絞りました。

¥ 850



ラ・ブリエ

La Briller



口どけの良い林檎ムースに林檎のコンポート、キャラメル、
パッションムースを合わせ甘酸っぱい林檎をイメージしました。

¥ 850



スプニール・デテ

Souvenir d'été



コーヒームースにマンゴーの豊かな風味とパッションフルーツの
酸味を加えました。ミルクチョコをコーティングすることで
苦み、酸味とのバランスをとりました。

¥ 850



ケーキセット ¥1,500

コーヒー、紅茶、コーラ、ジンジャーエール、レモンスカッシュ、
オレンジ、アップル、トマト、ウーロン茶よりお選びください

Cake set ¥1,500 Coffee, tea or softdrinks (coke, gingerale, fizzy lemonade, orange juice, apple juice, tomato juice, oolong tea)