

Cake ケーキ

New!



楊貴妃

Peach and White wine Mousse Cake

白桃と白ワインのムースに、レモンとバラが香る甘酸っぱい赤桃のジュレを重ねました。ひと口ごとに広がる、香りと味わいをお楽しみください。※原材料に白ワインを含みます。

A white peach and white wine mousse layered with a sweet-tart red peach jelly infused with lemon and rose. Enjoy the delicate aromas and flavors that unfold with every bite.
*Contains white wine.



プリンス

Tropical Lemon Tart

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。

Layers of fluffy, smooth chocolate cream and moist, light sponge. Ganache and caramel add depth to this chocolate cake, bringing the flavors of each ingredient into beautiful harmony.



My モンブラン

My 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・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

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、しっとり軽い口だけに。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.

※表示料金には消費税・サービス料15%が含まれております。 ※写真は全てイメージです。

* Listed prices include consumption tax and a 15% service charge. * All photographs are for illustrative purposes only.