



To Go

# TAKE OUT CAKES

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



## プリンス

Tropical Lemon Tart

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

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.



## My モンブラン

My Mont-Blanc

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

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

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

## 楊貴妃

Peach and White wine Mousse Cake

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

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.

New!



## ショコラ・シュシュ

Caramel-flavored Chocolate Cake

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

ふんわりなめらかなチョコレートクリームと、しっとり軽い生地を重ねました。ガナッシュとキャラメルが深みを添え、素材一つひとつの味わいが調和したチョコレートケーキです。

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.

New!

