

Cake Set

ケーキセット ¥2,450

ケーキ単品 ¥1,500

セットドリンク

☕ はおかわり自由です。Free refill

- ☕ ブレンドコーヒー
- ☕ アメリカンコーヒー
- ☕ 紅茶
- ・ アイスティー
- ・ オレンジジュース
- ・ グレープフルーツジュース
- ・ アップルジュース

プラス¥300 で、

こちらのドリンクからもお選びいただけます。

- ・ ロンネフェルト社製紅茶
- ・ ハーブティー
- ・ カフェオレ
- ・ カフェラテ

New!



2026年 西日本洋菓子コンテスト
優良賞作品

STORY ～重なる想い～

Coffee Chocolate
Mascarpone Mousse Cake

深みのあるコーヒーの豊かな香りが
チョコレートのコクを引き立てます。
マスカルポーネムースでまろやかさを
プラスし、幾重にも重なる味わい
をお楽しみいただけます。



ティラミス

～幸せを奏でる
至福のひととき～

Tiramisu

エスプレッソをしみ込ませたスポンジに、なめらかなマスカルポーネクリームを重ねました。ほろ苦さと濃厚なクリームのロドけをお楽しみいただけるティラミスです。



ショコラ・シュシュ

Caramel-flavored Chocolate Cake

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。



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。



My モンブラン

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・ビュレ・ペーストを合わせたブリュレのようなくちけの栗クリームを忍ばせました。

Myプレミアム ショートケーキ セット

¥2,650

ケーキ単品 ¥1,700

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に仕上げました。満足感のあるボリュームたっぷりのプレミアムショートケーキをお楽しみください。



※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.

Cake Set

¥2,450

Single item ¥1,500

Set Drinks

☕ Hot Coffee

☕ Americano

• Iced Coffee

☕ Hot Tea

☕はおかわり自由です。Free refill

• Iced Tea

• Orange Juice

• Grapefruit Juice

• Apple Juice

Add ¥300

to the cake set and you can choose.

• Ronnefeldt Tea

• Hearb Tea • Café au Lait • Café Latte

New!



Award-Winning Pastries
of the 2025 Western Japan
Confectionery Contest

Coffee Chocolate Mascarpone Mousse Cake

The rich aroma of full-bodied coffee enhances the depth of the chocolate. Mascarpone mousse adds a smooth finish, creating a refined layered flavor.



Tiramisu

Espresso-soaked sponge cake is layered with smooth mascarpone cream. This tiramisu offers the bitter-sweet flavor of espresso and the melt-in-your-mouth richness of the cream.



Caramel-flavored Chocolate Cake

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.



Peach and White wine Mousse Cake

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.



My Mont-Blanc

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 Premium Strawberry Sponge Cake Set

¥2,650

Single item ¥1,700

The sponge cake, which took six months to create, is baked at a low temperature without using butter, using 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. Enjoy a satisfying, voluminous premium shortcake.

