



To Go

TAKE OUT CAKES

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



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.



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.



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だ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.

STORY ～重なる想い～

Coffee Chocolate Mascarpone Mousse Cake

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

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るやかさをプラスし、幾重にも重なる味わいをお楽しみいただけます。

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

New!

2026年 西日本洋菓子コンテスト 優良賞作品



My プレミアム ショートケーキ

My Premium Strawberry Sponge Cake

一般価格 ¥1,250 ホテル会員価格 ¥1,125
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。

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.

