Cake ケーキ

New!



果実の青空

～贅沢なシャインマスカットのヴェリーヌ～

Muscat Grape Verrine

シャインマスカットの甘みとみずみずしさを、透明感のあるジュレで仕上げました。青りんごの爽やかさとジンの香りが広がる、爽快な余韻のグラスデザートです。

※原材料にジン（アルコール）を含みます。

Shine Muscat grapes are paired with a clear jelly, accented by refreshing green apple and aromatic gin for a crisp, lingering fin　*Contains gin (alcohol) .

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。

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



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.



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 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.