ポム ルージュ

瑞々しさ溢れるりんごのコンポートと
なめらかな紅茶のムースを合わせました

ザッハトルテ

アンズジャムを挟んだチョコレート生地に
シャリシャリ食感のチョコレートを掛けて

せとかのナージュ

高級柑橘せとかのソルベをスープ
果実とご一緒に

タルトフレーズ

サクサクのタルト生地にクリームを重ね
厳選したイチゴをたっぷり敷き詰めました

プリン・ア・ラ・モード

マダガスカル産バニラが香るプリンと
北海道根釧区の生クリーム&フルーツ

抹茶のシフォンケーキ

ふんわり焼き上げた定番のシフォンに
抹茶アイスと生クリームを合わせて

プレミアムショートケーキ

旬の国産イチゴをふんだんに使用
コク深いクリームと共に贅沢にサンドした
ジューシーで軽やかな一品

コーヒーゼリー

幻の高級珈琲豆「トアルコトラジャ」を使用
グラス・ヴァニーユとともに

バスクチーズケーキ

クリーミーなくちどけのチーズケーキ
表面は香ばしく中はとろける食感

フォレ・ノワール

ヴァローナ社のチョコレートとグリオット
バニラが奏でる調和とカカオの長い余韻

シューシャンティ

香ばしいシューに、ディプロマットクリーム&
マスカルポーネ入り生クリームを
たっぷり絞りたてでご提供いたします

AZAMINO kai-tei