



Lemon

甘酸っぱいレモンに
ヘーゼルナッツの芳醇な香り



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



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・ヴァニニューとともに



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



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 Ukaitei



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



清見オレンジのナージュ

清見オレンジのソルベをスープ
果実と一緒に



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

Premium Dessert 桜と苺のモンブラン



桜あん和白あんを合わせた春色のモンブラン
厳選した苺、バニラアイス、求肥が奏でる
苺大福のようなこの時期だけの美味しさをご堪能ください