



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
果実とご一緒に



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



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



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



苺タルト / タルトフレーズ

旬のイチゴの美味しさたっぷり
口どけの良さにこだわったサクサクの
タルトにのせて



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



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



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

Note from the pastry chef

アトリエうかいのパティシエたちが手掛ける軽やかな味わいのケーキや
ヴェリーヌをバリエーション豊富にご用意いたしました。
それぞれのケーキが織りなす繊細な味わいをお楽しみいただきながら
紅茶や食後酒と共に寛ぎのひとときをお過ごしください。