



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



プレミアムショートケーキ

完熟したジューシーなメロンのみを
ふんだんに使用した
プレミアムなショートケーキ



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



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



シャルロットルージュ

貴婦人の帽子をイメージしたシャルロット
甘酸っぱいムースとフレッシュベリー
を軽やかな生地で包んだ華やかな一品



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



苺タルト / タルトフレーズ

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



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。