

# CAKE MENU



シャインマスカットタルト  
SHINE MUSCAT TART  
¥760

香ばしいタルト生地にキルシュ酒がほんのり香るクリームを重ね、シャインマスカットの爽やかな味わいを合わせました。一口ごとに優しく上品な甘みが広がります。



モンブラン  
MONT BLANC  
¥650

イタリア産マロンペーストを贅沢に使用した、濃厚で風味豊かなモンブラン。渋皮煮を添え、栗本来のこっくりとした味わいをお楽しみいただけます。



ムースルーージュショコラ  
CHOCOLAT MOUSSE ROUGE  
¥690

極上スポンジ「レジェール」に、濃厚ショコラ、香ばしいブラリネ、ベリーの酸味が重なる贅沢な3層ムース。



いちごのショートケーキ  
STRAWBERRY SPONGE CAKE  
¥710

きめ細かく、口どけのよい極上のスポンジで、北海道産生クリームと甘酸っぱい旬の苺をサンドしました。



マルキーズショコラ  
CHOCOLATE CAKE  
¥820

なめらかなチョコムースに、小麦粉不使用のしっとりとしたココア生地。ふわりと広がるオレンジピールの香りが、ショコラの深みを引き立てます。



柚子のレアチーズケーキ  
YUZU RARE CHEESE CAKE  
¥770

爽やかに香る柚子と、濃厚な北海道産クリームチーズを使った軽やかな口当たりのレアチーズケーキ。



マスカルポーネと  
五郎島金時のタルト  
MASCARPONE AND GOROJIMA  
SWEET POTATO TART  
¥890

加賀野菜「五郎島金時」の濃厚なクリームと、ほろ苦いカラメルムース。地元の恵みを凝縮したモンブラン仕立てのタルト。



五郎島金時の  
スイートポテト  
GOROJIMA  
SWEETPOTATO CAKE  
¥500

加賀伝統野菜の至宝「五郎島金時」を贅沢に使用。上質なバターと生クリームで仕上げたしっとり濃厚な餡と香ばしいパイ生地が調和します。



金沢金箔の  
シュークリーム  
KANAZAWA GOLD LEAF  
CREAM PUFF  
¥550

きらめく金沢金箔をあしらった特別なシュークリーム。香ばしいシュー生地に、上品な甘さのカスタードとたっぷりの生クリームをしぼりました。

## CAKE SET

【お好きなケーキ +700円】でソフトドリンクをお付けできます。

※ドリンクはSOFT DRINKもしくは、CAFÉ MENUよりお選びください。