

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洋酒がほのかに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。一口ごとに果実の風味と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、ペ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、しっとりとしたココア生地を合わせました。ふわりと広がるオレンジピールの香りが、ショコラの深い味わいを引き立てます。



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。