

Cake Selection



マンゴーとキウイのタルト
MANGO AND KIWI TART

¥770

ジューシーなキウイとマンゴーの中にカスタードクリームと生クリームを忍ばせた、甘酸っぱいハーモニーのタルト。



マンゴーココ
MANGO COCO

¥700

ココナッツムースとマンゴームースを合わせた夏らしい味わいのケーキ。



フルーツロールケーキ
SWISS FRUIT'S ROLL

¥660

たっぷりのフルーツをカスタードクリームの効いた生クリームで巻き上げました。



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、香ばしいプラリネ、ベリーの酸味が重なる贅沢な3層ムース。



季節のフルーツ
ショートケーキ
SEASONAL FRUITS 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。



加賀棒茶ティラミス
KAGA ROASTED TEA TIRAMISU

¥750

加賀棒茶の香ばしさを纏わせたマスカルポーネクリームと、フランボワーズを忍ばせたホワイトチョコムースの贅沢な2層仕立てのティラミス。



ピスタチオショコラ
PISTACHIO CHOCOLATE

¥860

さっぱりとしたショコラムースの中に、濃厚で香り豊かなピスタチオムースがそっと隠れた、二層仕立ての贅沢スイーツ。



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ソラ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ほりました。



なめらか鼓プリン
プレーン
CUSTARD PUDDING
PLAIN

¥550

能登ミルクにフレッシュな生クリームと卵を合わせ、丁寧に焼き上げた、なめらかな口どけのプリンです。
3種の味：上品な味わいのプレーン／カカオの香り広がる「チョコレート」／ナッツの風味豊かな「ピスタチオ」



なめらか鼓プリン
チョコレート
CUSTARD PUDDING
CHOCOLATE

¥550



なめらか鼓プリン
ピスタチオ
CUSTARD PUDDING
PISTACHIO

¥550



※表示価格はすべて税込です。