

# CAKES

RECOMMENDED



数量限定

RITUEL特製  
苺のミルフィーユ  
¥1,780(1958)

ざくざく食感の特製パイに、  
自家製カスタードと国産いちごを贅沢にサンド。

\*洋酒を使用しています

<小麦/卵/乳成分/大豆>

ドリンク & ケーキセット +¥600(660)

RECOMMENDED



数量限定

苺とピスタチオクリームの  
ミルフィーユ  
¥1,780(1958)

ピスタチオ、ヘーゼルナッツの食感と  
苺やベリーソースの酸味がやみつきになる一品。

<小麦/乳成分/卵/大豆>

ドリンク & ケーキセット +¥600(660)



フレイエエスカルゴ  
¥1,400(1540)

ピスタチオと苺を使ったフレイエ。RITUEL CAFÉの  
スペシャルティです。\*洋酒を使用しています

<小麦/卵/乳成分/アーモンド/ゼラチン>

ドリンク & ケーキセット +¥300(330)



ガトーショコラ  
¥900(990)

濃厚なチョコレート生地になっぶりのチョコレート  
クリームを添えました。

<小麦/乳成分/卵/大豆/ゼラチン>



モンブラン  
ショートケーキ  
¥980(1078)

空閑栗ペーストを贅沢に使用したクリームをたっぷり絞った  
ショートケーキタイプのモンブランです。\*洋酒を使用しています

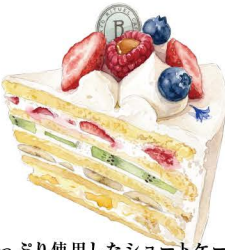
<小麦/乳成分/卵/ゼラチン>

フルーツ  
ショートケーキ  
¥1,600(1760)

フレッシュフルーツをたっぷり使用したショートケーキ  
です。\*洋酒を使用しています

<小麦/乳成分/卵/オレンジ/バナナ/キウイ/ゼラチン>

ドリンク & ケーキセット +¥400(440)



バイクドチーズケーキ  
¥940(1034)

3種のクリームチーズを使用したコクのある仕上がりのチーズ  
ケーキです。

<小麦/乳成分/卵/くるみ/大豆/ゼラチン>

## TEA AFFOGATO

ティーアフォガート ¥600(660)

<卵 乳>

濃厚な深みとコクが特徴のキャンディ地方の茶葉を贅沢に使用した紅茶の  
アフォガード。

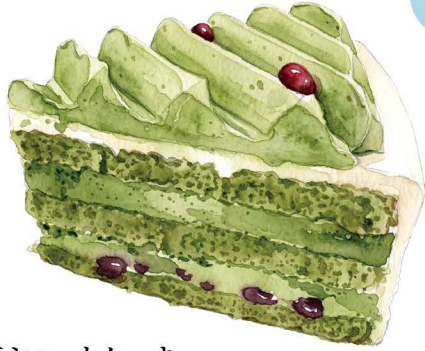
バニラアイスが溶けるとミルクティーのような味わいに。



おひとり様ワンドリンクオーダー・90分制とさせていただきます

# SEASONAL CAKES

※<>は、特定原材料28品目の表示です。 ※季節によって、フルーツなど変更となりますのでご了承ください。



抹茶ショートケーキ  
MATCHA SPONGE CAKE  
¥1,180(1298)

濃厚な抹茶が香る風味豊かなショートケーキです。  
\*洋酒を使用しています  
<小麦/乳成分/卵/大豆/ゼラチン>



ブルーベリーとクリームチーズのパイ  
BLUEBERRY AND CREAM CHEESE PIE  
¥1,100(1210)

北海道産クリームチーズと甘酸っぱいブルーベリーのパイ。  
\*洋酒を使用しています  
<小麦/乳成分/卵/大豆/ゼラチン>



ビクトリアケーキ  
VICTORIA CAKE  
¥1080(1188)

イギリスの伝統的菓子をクレームブリュレ、苺を合わせてアレンジ。  
\*洋酒を使用しています  
<小麦/乳成分/卵/アーモンド/オレンジ/リンゴ/ゼラチン>



モカバナナショートケーキ  
MOCHA BANANA SPONGE CAKE  
¥980(1078)

自家焙煎珈琲を使用したクリームにバナナとシナモンをあわせました。  
\*洋酒を使用しています  
<小麦/乳成分/卵/バナナ/ゼラチン>