

CAKES



フレジエエスカルゴ
 ESCARGOT CAKE FRAISIER
 ¥1,400(1540)

ピスタチオと苺を使ったフレジエ。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>



ガトーショコラ
 GATEAU AU CHOCOLAT
 ¥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>



フルーツショートケーキ
 FRUIT SPONGE CAKE
 ¥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 パナナ キウイ ゼラチン>



バイクドチーズケーキ
 BAKED CHEESECAKE
 ¥940(1034)

3種のクリームチーズを使用したコクのある仕上りの
 チーズケーキです。
 <小麦 乳成分 卵 くるみ 大豆 ゼラチン>



モンブランタルト
 MONTBLAN TART
 ¥950(1045)

フランス産マロンペーストと渋皮栗を使用したモンブラン
 タルトです。*洋酒を使用しています
 <小麦 乳成分 卵 大豆 ゼラチン>



エスカルゴショコラ<バナナ>
 ESCARGOT CAKE BANANA CHOCOLAT
 ¥1,250(1375)

チョコレート、バナナ、パッションを使った
 RITUEL CAFÉのスペシャルティです。*洋酒を使用しています
 <小麦 乳成分 卵 アーモンド ゼラチン 大豆 パナナりんご>

※<>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。

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。



シャインマスカットのシャルロット
SHINE MUSCAT CHARLOTTE CAKE
¥1,250(1375)

上品な香りと甘みが特徴の「シャインマスカット」を贅沢に使ったシャルロットケーキ。
<小麦 卵 乳成分 オレンジ ゼラチン>



グレープフルーツとライチのシブースト
GRAPEFRUIT AND LYCHEE CHIBOUST
¥950(1045)

ライチとピンクグレープフルーツを合わせた爽やかなシブーストです。
*洋酒を使用しています
<小麦 卵 乳成分 オレンジ ゼラチン>



ホワイトチョコレートと
レモンのケーキ ¥980(1078)

ミルクィなホワイトチョコレートにハチミツレモンを合わせたケーキです。
<小麦 乳成分 卵 ゼラチン りんご オレンジ アーモンド>



週末
限定

シャインマスカットのプレミアムショートケーキ
PREMIUM SHINE MUSCAT SPONGE CAKE
¥1,650(1815)

上品な香りと甘みが特徴の「シャインマスカット」を和三盆、国産小麦、放牧卵を使用した生地に合わせたショートケーキです。
<小麦 卵 乳成分 オレンジ ゼラチン>



桃とベリーのケーキ
PEACH AND BERRY CAKE
¥1,200(1320)

桃、ベリー、パッション、ココナッツパバロワを組み合わせたトロピカルなケーキです。*洋酒を使用しています
<小麦 乳成分 卵 もも ゼラチン オレンジ アーモンド>

SEASONAL CAKES



シャインマスカットのシャルロット
SHINE MUSCAT CHARLOTTE CAKE
¥1,250(1375)

上品な香りと甘みが特徴の「シャインマスカット」を贅沢に使ったシャルロットケーキ。
<小麦 卵 乳成分 オレンジ ゼラチン>



ホワイトチョコレートと
レモンのケーキ ¥980(1078)

ミルクィなホワイトチョコレートにハチミツレモンを合わせたケーキです。
<小麦 乳成分 卵 ゼラチン りんご オレンジ アーモンド>



週末
限定

シャインマスカットのプレミアムショートケーキ
PREMIUM SHINE MUSCAT SPONGE CAKE
¥1,650(1815)

上品な香りと甘みが特徴の「シャインマスカット」を和三盆、国産小麦、放牧卵を使用した生地に合わせたショートケーキです。
<小麦 卵 乳成分 オレンジ ゼラチン>



桃とベリーのケーキ
PEACH AND BERRY CAKE
¥1,200(1320)

桃、ベリー、パッション、ココナッツパバロウを組み合わせさせたトロピカルなケーキです。*洋酒を使用しています
<小麦 乳成分 卵 もも ゼラチン オレンジ アーモンド>