

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ショートケーキ

¥1400⁽¹⁵⁴⁰⁾

上品な香りと甘み特徴の「シャインマスカット」にサワークリーム入りのオリジナルシャインティを合わせたプレミアムショートケーキ。*洋酒を使用しています
<小麦 / 乳成分 / 卵 / オレンジ / ゼラチン>



キャラメルパンプキンティラミス

¥1080⁽¹¹⁸⁸⁾

北海道かぼちゃとマスカルポーネクリームを合わせキャラメルガナッシュでアクセントを付けました。*洋酒を使用しています
<小麦 / 乳成分 / 卵 / くるみ / ゼラチン>



ビクトリアケーキ

¥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>



ブルーベリーとクリームチーズのパイ

¥1100⁽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>

SET MENU

お食事と一緒にご注文いただけます



こちらのマークがついた
ケーキから
お選びいただけます

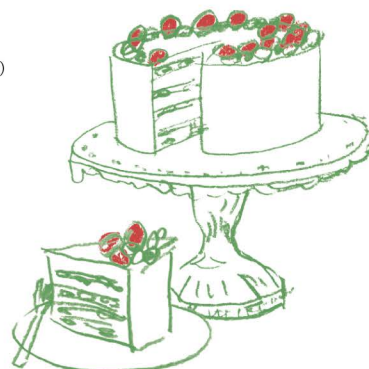
ドリンク & ケーキセット
好きなお食事1品+ドリンク+ケーキ*1

+¥1,200⁽¹³²⁰⁾

ドリンク & ハーフケーキセット
好きなお食事1品+ドリンク+ハーフケーキ*2

+¥900⁽⁹⁹⁰⁾

*1 一部追加料金商品あり
*2 一部追加対象外商品あり
詳しくはスタッフまでおたずねください



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

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>

RECOMMENDED



数量限定

**シャインマスカットと
レモンクリーム**のミルフィーユ
¥1,618(1780)

みずみずしいシャインマスカットに、レモンクリームの爽やかな酸味。
カルダモン香るマスカルポーネクリームで仕上げた季節限定のミルフィーユ

<小麦 / 卵 / 乳成分 / 大豆 / アーモンド>



フレジエエスカルゴ
¥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
¥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>



モンブランタルト
¥1080(1188)

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 / アーモンド / 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 / パナナ / キウイ / ゼラチン>



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