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。



チャイティーティラミス
¥1140(1254)

スパイスを利かせたチャイの香りにマスカルポーネのミルクのコクを重ね合わせたティラミスです。*洋酒を使用しています
＜小麦 / 卵 / 乳 / オレンジ / 大豆 / ゼラチン /はちみつ使用＞



キャラメルパンプキンティラミス
¥1180(1298)

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
¥1280(1408)

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 /はちみつ使用＞



いちじくとカシスのクリームチーズパイ
¥1280(1408)

旬のイチジクにカシスを合わせたクリームチーズパイです。
*洋酒を使用しています
＜小麦 /乳成分 /卵 /大豆 /ゼラチン /りんご /オレンジ＞

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 +¥1,200(1320)
お好きなお食事1品＋ドリンク＋ケーキ*1

ドリンク & ハーフケーキセット +¥900(990)
お好きなお食事1品＋ドリンク＋ハーフケーキ*2

*1 一部追加料金商品あり
*2 一部追対象外商品あり
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いております

CAKES

SIGNATURE



数量限定

RITUEL特製 苺のミルフィーユ

¥1780(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＞

SEASONAL

SEASONAL MILLE-FEUILLE

季節のミルフィーユ

旬の食材を使用した
期間限定のミルフィーユをご用意しております。

＊内容、価格はスタッフまでおたずねください

HALF CAKE



フレジエエスカルゴ

¥1560(1716)

ピスタチオと苺を使ったフレジエ。RITUEL CAFÉのスペシャリテです。＊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＞

HALF CAKE



ガトーショコラ

¥1080(1188)

濃厚なチョコレート生地にたっぷ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＞

HALF CAKE



モンブランタルト

¥1160(1276)

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＞



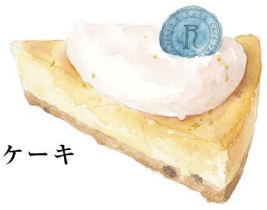
フルーツショートケーキ

¥1640(1804)

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＞

HALF CAKE



ベイクドチーズケーキ

¥1080(1188)

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いております