

# CAKES

RECOMMENDED

## RITUEL特製 苺のミルフィーユ

数量限定

¥1,780(1958)

クロワッサン生地とパイ生地を特別な配合で織り込んだざくざく食感が特徴の RITUEL特製パイ生地を香ばしく焼き上げ、濃厚でコクのある自家製カスタードクリームと甘酸っぱい国産いちごをふんだんにサンドしました。何度でも食べたくなる美味しさは大切なあの人に味わってもらいたくなる一品です。\*洋酒を使用しています

<小麦 卵 乳 大豆 キウイ>



## 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 セラチン>



## 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 セラチン>



## 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 セラチン>



## 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 セラチン>

# 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