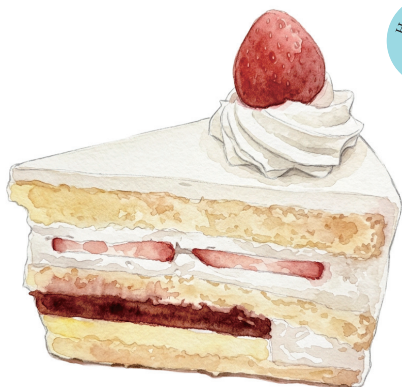


SEASONAL CAKES

※＜＞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。



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＞



ブルーベリーとクリームチーズのパイ

BLUEBERRY AND CREAM CHEESE PIE

¥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＞



ロイヤルミルクティーショートケーキ

ROYAL MILK TEA SHORTCAKE

¥980(1078)

アッサム茶葉で煮出したミルクティークリームとキャラメルを組み
合わせました。*洋酒を使用しています

＜小麦 / 乳成分 / 卵 / オレンジ / 大豆 / ゼラチン / アーモンド＞



ベリーシフォンケーキ

BERRY CHIFFON CAKE

¥890(979)

プレミアムエッグ「金乃卵」を使用したシフォンケーキに甘酸っぱい
ベリーコンフィチュールを合わせました。

＜小麦 / 乳成分 / 卵 / 大豆 / リンゴ / 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)

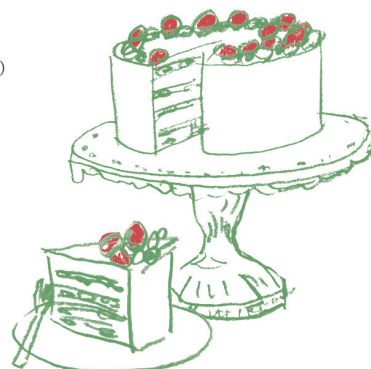
ドリンク & ハーフケーキセット
好きなお食事1品 + ドリンク + ハーフケーキ*2

+¥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>

ドリンク & ケーキセット +¥600(660)

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>

ドリンク & ケーキセット +¥600(660)



フレジエスカルゴ
¥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>

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)

笠間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 / パナナ / 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

ティーアフオガート ¥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
アフオガード。

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