

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。



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>



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>



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>



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>



プレミアムシフォンケーキ
PREMIUM CHIFFON CAKE
¥890(979)

プレミアムエッグ「金乃卵」を使用したふんわりしっとり食感の
シフォンケーキです。
<小麦/卵/乳成分/大豆>

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>



モンブランショートケーキ
 MONT BLANC SPONGE CAKE
 ¥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>

※<>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。