

# CAKE MENU

[平日限定] ドリンクご注文で 150 OFF

LIMITED		<p>プレミアムショートケーキ PREMIUM STRAWBERRY SPONGE CAKE 希少なジャージークリームブレンドのオリジナル生クリームを使用した特別な一品 &lt;小麦 / 卵 / 乳成分 / オレンジ / ゼラチン&gt; ※アルコールを使用しています</p>	¥1,700 (1,870)
LIMITED		<p>苺とカスタードクリームのシブースト STRAWBERRY AND CUSTARD CREAM CIBOUST 国産苺と自家製カスタードクリームを合わせたシブースト。  &lt;小麦 / 卵 / 乳成分 / ゼラチン / りんご / オレンジ&gt; ※アルコールを使用しています</p>	¥1,200 (1,320)
LIMITED		<p>あまおうと木苺のシャルロット AMAOU &amp; FRAMBOISE CHARLOTTE CAKE あまおう苺と木苺にバニラを合わせたフランス菓子の定番「シャルロットケーキ」です。 &lt;小麦 / 卵 / 乳成分 / ゼラチン / りんご / オレンジ&gt; ※アルコールを使用しています</p>	¥1,100 (1,210)
LIMITED		<p>エスカルゴショコラ (いちご) ESCARGOT CHOCOLAT CAKE 人気NO.1「フレジエエスカルゴ」をチョコレート風味にアレンジした商品。 &lt;小麦 / 卵 / 乳成分 / アーモンド / 大豆 / ゼラチン / オレンジ / りんご&gt; ※アルコールを使用しています</p>	¥1,250 (1,375)
LIMITED		<p>ティラミス TIRAMISU 北海道産マスカルポーネチーズと自家焙煎珈琲を使用したイタリアの伝統的なケーキ。 &lt;小麦 / 乳成分 / 卵 / ゼラチン / 大豆&gt; ※アルコールを使用しています</p>	¥950 (1,045)
LIMITED		<p>フォレノワール ピスターシュ CAKE FORET NOIRE PISTACHE キルシュの香るドイツの伝統的なケーキにピスタチオを合せました。 &lt;小麦 / 乳成分 / 卵 / ゼラチン / 大豆&gt; ※アルコールを使用しています</p>	¥1,100 (1,210)
LIMITED		<p>ザッハトルテ SACHERTORTE オーストリアの銘菓で「チョコレートケーキの王様」と称される濃厚なチョコレートケーキ。 &lt;小麦 / 乳成分 / 卵 / りんご / ゼラチン / 大豆 / オレンジ&gt; ※アルコールを使用しています</p>	¥980 (1,078)
		<p>フルーツショートケーキ FRUIT SPONGE CAKE 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。 &lt;小麦 / 卵 / 乳成分 / オレンジ / バナナ / キウイ / ゼラチン&gt; ※アルコールを使用しています</p>	¥1,600 (1,760)
		<p>フレジエエスカルゴ ESCARGOT CAKE FRAISIER ピスタチオと苺を使ったフレジエ。RITUEL CAFE のスペシャリテ。 &lt;小麦 / 卵 / 乳成分 / アーモンド / ゼラチン&gt; ※アルコールを使用しています</p>	¥1,400 (1,540)
		<p>モンブランタルト MONT BLANC TART 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。 &lt;小麦 / 卵 / 乳成分 / 大豆 / ゼラチン&gt; ※アルコールを使用しています</p>	¥950 (1,045)
		<p>バイクドチーズケーキ BAKED CHEESECAKE 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。 &lt;小麦 / 乳成分 / 卵 / くるみ / 大豆 / ゼラチン&gt;</p>	¥940 (1,034)
		<p>ガトーショコラ GATEAU AU CHOCOLATE 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て。 &lt;小麦 / 乳成分 / 卵 / 大豆 / ゼラチン&gt;</p>	¥900 (990)

※<>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。