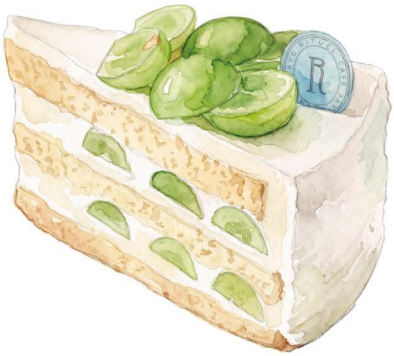
SEASONAL CAKES

※＜＞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。



シャインマスカットショートケーキ
SHINE MUSCAT SHORTCAKE

¥1480(1628)

上品な香りと甘みが特徴の「シャインマスカット」にサワークリーム入りのオリジナルシャンティを合せたプレミアムショートケーキ。*洋酒を使用しています

＜小麦 /乳成分 /卵 /オレンジ /ゼラチン＞



キャラメルパンプキンティラミス
CARAMEL PUMPKIN TIRAMISU

¥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＞



チャイティーティラミス
CHAI TEA TIRAMISU

¥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＞



いちじくとカシスのクリームチーズパイ
FIG AND CASSIS CREAM CHEESE PIE

¥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＞



ビクトリアケーキ
VICTORIA CAKE

¥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＞

CAKES



フレジエエスカルゴ
ESCARGOT CAKE FRAISIER
¥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＞



ガトーショコラ
GATEAU AU CHOCOLAT
¥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＞



フルーツショートケーキ
FRUIT SPONGE CAKE
¥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＞



ベイクドチーズケーキ
BAKED CHEESECAKE
¥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＞



モンブランタルト
MONT BLANC TART
¥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＞

※＜＞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。