

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
¥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＞



ベ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＞



モンブランタルト
MONTBLAN TART
¥950(1045)

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 大豆 ゼラチン＞



エスカルゴショコラ＜バナナ＞
ESCARGOT CAKE BANANA CHOCOLAT
¥1,250(1375)

チョコレート、バナナ、パッションを使った
RITUEL CAFÉのスペシャルティです。*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 大豆 パナナ りんご＞

※＜＞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。

SEASONAL CAKES



シャルロットマンゴー ¥1,250⁽¹³⁷⁵⁾

芳醇な香りのマンゴーにバニラのババロワをフランス菓子の定番「シャルロットケーキ」です。

<小麦 乳成分 卵 オレンジ ゼラチン>



夏苺のサマーティラミス ¥1,150⁽¹²⁶⁵⁾

国産夏秋苺にカスタードとマスカルポーネを合わせた夏季限定のティラミスです。*洋酒を使用しています

<小麦 乳成分 卵 りんご オレンジ ゼラチン アーモンド>

週末限定



白桃の
プレミアムショートケーキ ¥1,700⁽¹⁸⁷⁰⁾

和三盆、国産小麦、放牧卵を使用した生地に白桃を合わせ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 もも ゼラチン>



桃とベリーのケーキ ¥1,200⁽¹³²⁰⁾

桃、ベリー、パッション、ココナッツババロワを組み合わせたトロピカルなケーキです。*洋酒を使用しています

<小麦 乳成分 卵 もも ゼラチン オレンジ アーモンド>



ホワイトチョコレートと
レモンのケーキ ¥980⁽¹⁰⁷⁸⁾

ミルクィなホワイトチョコレートにハチミツレモンを合わせたケーキです。*洋酒を使用しています

<小麦 乳成分 卵 大豆 ゼラチン アーモンド ※はちみつ使用>



グレープフルーツと
ライチのシブースト ¥950⁽¹⁰⁴⁵⁾

ミルクィなホワイトチョコレートにハチミツレモンを合わせたケーキです。*洋酒を使用しています

<小麦 乳成分 卵 大豆 ゼラチン アーモンド>