

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

¥1400(1540)

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わ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

¥1080(1188)

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>



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>

CAKES



フレジエエスカルゴ
ESCARGOT CAKE FRAISIER
¥1400(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
¥1600(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/バナナ/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
MONT BLANC TART
¥1080(1188)

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。