# TAKE OUT CAKES

# ホテル特製ケーキをご自宅で Hotel's special cake at home.



#### For you ~あなたに贈る想い~

For you ~ Thoughts for you ~

 $_{\text{Price}}^{-\text{般価格}}$   $_{\text{YR Hotel Member Price}}$   $_{\text{YR Hotel Member Price}}$   $_{\text{YR Hotel Member Price}}$ 

世界大会に挑むパティシエ・藤野にエールを込め て、チーフパティシエ・市原がプラリネとチョコの 技を結集。多くの方にこの特別な味わいを楽しん でいただきたい渾身のケーキです。

To cheer on pastry chef Fujino as he competes in the world championships, chief pastry chef Ichihara brings together his praline and chocolate skills. This is a cake that we have put our heart and soul into, and we hope that many people will enjoy its special flavor.



#### Luna (ルナ) ~新たなる出会いに~

Luna ~ To a new encounter ~

¥950 ホテル会員価格 JR Hotel Member Price ¥855

スーパーフードの1つで「奇跡の実」とも呼ばれる シーバックソーンを、トロピカルフルーツのムース やふわっと軽いビスキュイ生地と合わせました。 みずみずしく甘酸っぱい香りが広がります。

Sea buckthorn, a superfood also known as the "miracle fruit," is combined with tropical fruit mousse and light, fluffy biscuit dough. A fresh, sweet and sour aroma spreads throughout the air.



#### 至福のショートケーキ

Supreme Strawberry Sponge Cake

 $_{\text{Price}}^{-\text{般価格}}$   $_{\text{Y}}$  950  $_{\text{JR Hotel Member Price}}^{\text{ホテル会員価格}}$   $_{\text{Y}}$   $_{\text{S}}$  4855

カステラのようなふんわり柔らかいスポンジに、 ミルキーで濃厚な味わいの生クリームを合わせ ます。優しい甘さと苺の酸味の絶妙なバランス に仕上げました。

A soft and fluffy sponge similar to castella cake is combined with rich, milky fresh cream. It has an exquisite balance of gentle sweetness and the sourness of strawberries.



#### 濃厚モンブラン~新たな至福~

Supreme Mont-Blanc

¥900 ホテル会員価格

3種のマロンクリームと軽やかな生クリームを合 わせた濃厚な味わい。ムースや生地にも栗を使 用した贅沢な一品です。

A rich flavor made from three types of chestnut cream and light fresh cream. This is a luxurious dish that uses chestnuts in both the mousse and dough.

### 楓のスペクタクル

~メープルが奏でる柑橘のハーモニー~

Maple Spectacle

~ Perfect Harmony Between Citrus and Maple ~

 $_{\text{Price}}^{-\text{般価格}}$   $_{\text{Price}}$   $_{\text{YR}}$   $_{\text{JR}}$  Hotel Member Price}  $_{\text{YR}}$   $_{\text{JR}}$   $_{\text{Hotel Member Price}}$ 

キャラメルを使用したムースとクリームに柑橘の酸 味を合わせ、メープルのコクを活かしました。塩味 を利かせたシュトロイゼルの食感が絶妙なハーモ 二一を奏でます。

This caramel mousse and cream is combined with the acidity of citrus fruits to bring out the richness of maple. The salty texture of the streusel creates an exquisite harmony.



## Queen

(クイーン)

Queen

滑らかなミルクチョコレート、オレンジの苦みを活 かしたジュレやクリームを、アールグレイの香りが優 しく包み込みます。いくつもの層が織りなす味をお 楽しみください。

Smooth milk chocolate, jelly and cream made with bitter orange are gently enveloped in the aroma of Earl Grey. Enjoy the many layers of

