



To Go

TAKE OUT CAKES

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



女神 ～バニラタルトが魅せる香り～

Goddess

～The captivating scent of vanilla tart～

一般価格 Price ￥980 ホテル会員価格 ￥882
JR Hotel Member Price

2人のパティシエが創り上げた、バニラの甘い香り・酸味・苦味・余韻を多彩な食感で表現した唯一無二のタルト。

Created by two pastry chefs, this unique treat expresses the sweetness, sourness, bitterness, and lingering aftertaste of vanilla through a variety of textures.



カフェ・オ・レ ～想いが届ける未来～

Cafe au Lait

～Delivering a Future with Hope～

一般価格 Price ￥980 ホテル会員価格 ￥882
JR Hotel Member Price

エスプレッソや豆、濃縮シロップを巧みに使い分け、香り豊かに広がるケーキ。世界に挑むパティシエの想いを込めた逸品。

This cake is richly fragrant, made by skillfully using espresso, beans, and concentrated syrup. A masterpiece that embodies the passion of a pastry chef who is challenging the world.



至福のショートケーキ

Supreme Strawberry Sponge Cake

一般価格 Price ￥950 ホテル会員価格 ￥855
JR Hotel Member Price

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

一般価格 Price ￥900 ホテル会員価格 ￥810
JR Hotel Member Price

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.

For you

～あなたに贈る想い～

For you

～Thoughts for you～

一般価格 Price ￥980 ホテル会員価格 ￥882
JR 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.



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～

一般価格 Price ￥930 ホテル会員価格 ￥837
JR 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ニーを奏でます。

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.

第14回クインビーガーデン メープルスイーツコンテスト 最優秀作品アレンジ
The 14th Queen Bee Garden Maple Sweets Contest Grand Prize Winner Arrangement

