Cake Set

ケーキセット ¥2,350

ケーキ単品 ¥1,500

セットドリンク ブレンドコーヒー / アメリカンコーヒー / アイスコーヒー / 紅茶 / アイスティー オレンジジュース / グレープフルーツジュース / アップルジュース

プラス¥300 で、ロンネフェルト社製紅茶やハーブティーもお選びいただけます。



女神 ~バニラタルトが 魅せる香り~

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。



カフェ・オ・レ ~想いが届ける未来~

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。



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 最優秀賞作品アレンジ

楓のスペクタクル ~メープルが奏でる 柑橘のハーモニー~

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。



For you ~あなたに贈る想い~

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・ 市原がブ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。



濃厚モンブラン ~新たな至福~

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。



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で仕上げた人気のプレミアムショートケーキ。

Set Drinks

- Hot Coffee
- AmericanoIced Tea
- Iced Coffee

- Hot Tea
- Orange Juice
- Grapefruit Juice
- Apple Juice

Add ¥300 to the cake set and you can choose from the Ronnefeldt Tea and Hearb Tea.



Goddess

~The captivating scent of vanilla tart~

Created by two pastry chefs, this one-of-a-kind tart expresses the sweet aroma, sourness, bitterness, and lingering aftertaste of vanilla through a variety of textures.



Cafe au Lait

~Delivering a Future with Hope~

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.



The 14th Queen Bee Garden Maple Sweets Contest Grand Prize Winner Arrangement

Maple Spectacle

~ Perfect Harmony Between Citrus and Maple ~

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.



For you

~ Thoughts for you ~

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.



Supreme Mont-Blanc

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.

