TAKE OUT CAKES

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



アップルパイ2nd (セカンド) ~新たなる進化~

Apple Pie 2nd ~A New Evolution~

¥980 ホテル会員価格 Y882

サクッと軽い口当たりのパイ生地と風味豊かな リンゴのソテーが相性抜群。シナモンとバニラ の香りが心地よいアクセントに。

The light and crispy pie crust and flavorful sautéed apples go perfectly together. The scent of cinnamon and vanilla adds a pleasant accent.



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

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 JR Hotel Member Price ¥882

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.



濃厚モンブラン〜新たな至福〜

Supreme Mont-Blanc

¥ ♀ ↑ ↑ 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.

For you

~あなたに贈る想い~

For you ~ Thoughts for you ~

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

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.



苺のプレミアムショートケーキ

Premium Strawberry Sponge Cake

-般価格 Price ¥1,250

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。

This popular premium spongecake is made with a soft and fluffy sponge cake like sponge cake and milky, richly flavored whipped cream.

