

Cake ケーキ

New!



My ショートケーキ
My Strawberry Sponge Cake

半年かけて考案したスポンジは、バターを使用せず生クリームと油を加えて低温で焼き上げ、しっとり軽い口どけに。さらに低速で立てた北海道・根釧産の風味豊かな生クリームを使用し、シンプルながら贅沢なショートケーキに仕上げました。

The sponge cake, which took six months to create, is made without butter and baked at a low temperature with fresh cream and oil, resulting in a moist and light texture that melts in your mouth. We also use flavorful fresh cream from Konsen, Hokkaido, whipped at a slow speed to create a simple yet luxurious shortcake.

New!



My モンブラン
My Mont-Blanc

低温で3時間かけてキャラメリゼしたメレンゲをフランス産チョコレートでコーティング。生地の中に、マロンクリーム・ピュレ・ペーストを合わせたブリュレのようなくちどけの栗クリームを忍ばせました。

Meringue caramelized at low temperature for 3 hours and coated with French chocolate. The dough is filled with a melt-in-your-mouth chestnut cream that is similar to brulee, made from a combination of chestnut cream, puree, and paste.



アップルパイ2nd (セカンド)
～新たなる進化～
Apple Pie 2nd
-A New Evolution-

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-

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 one-of-a-kind tart expresses the sweet aroma, 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-

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.