

# Cake ケーキ

New!



## 翠 (みどり)

～チョコレートと抹茶の輝き～

### Matcha Gateau Chocolat

生地を低温で蒸し焼きにすることで、まるで生チョコレートのようにくちどけに。チョコレートと抹茶が織りなす味わいをお楽しみください。

Steaming the dough at a low temperature creates a melt-in-your-mouth texture reminiscent of nama chocolate. Enjoy the harmoniously interwoven flavors of chocolate and matcha.

New!



## ひなた

～笑顔を照らすチーズケーキ～

### Apricot Cheesecake

バイクド、レア、ムースのチーズを重ね合わせた、アプリコットの酸味と爽やかな香りが特徴のケーキです。

This cake features layers of baked cheesecake, no-bake cheesecake, and cheese mousse, highlighted by the tartness and refreshing aroma of apricots.



## エベレスト ～更なる高みへ～

### Everest

パイナップルとライムを使用し、バイクドとレア、二つのチーズケーキの魅力をひとつに仕立てた、爽やかなケーキです。

A refreshing cheesecake made with pineapple and lime.



## 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・ピューレ・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.



## 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.