



To Go

# TAKE OUT CAKES

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



## 翠 (みどり)

～チョコレートと抹茶の輝き～  
Matcha Gateau Chocolat

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

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なくちどけに。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.



## My モンブラン

My Mont-Blanc

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

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.



## エベレスト

～更なる高みへ～  
Everest

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

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.



## ひなた

～笑顔を照らすチーズケーキ～  
Apricot Cheesecake

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

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.

## スカーレット

～情熱のベリーと至福のショコラのハーモニー～  
Raspberry and Chocolate Mousse Cake

一般価格 Price **¥1,000** ホテル会員価格 **¥900**  
JR Hotel Member Price

自家製コンフィチュールが生み出す果実の力強さと、ムースショコラの滑らかな至福の口溶け。フランボワーズの酸味がショコラの香りを最大限に引き出した、大人のためのケーキです。

Homemade confiture brings out the bold power of fruit, while the silky mousse chocolate melts blissfully on the palate. The tartness of raspberries maximizes the aroma of chocolate, making this a cake for discerning adults.

New!



## My プレミアム ショートケーキ

My Premium Strawberry Sponge Cake

一般価格 Price **¥1,250** ホテル会員価格 **¥1,125**  
JR Hotel Member Price

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に仕上げました。満足感のあるボリュームたっぷりなプレミアムショートケーキをお楽しみください。

The sponge cake, which took six months to create, is baked at a low temperature without using butter, using 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 low speed to create a simple yet luxurious. Enjoy a satisfying, voluminous premium shortcake.

