

CAKE MENU

[平日限定] ドリンクご注文で 150 OFF

LIMITED



プレミアムショートケーキ
PREMIUM STRAWBERRY SPONGE CAKE
希少なジャージークリームブレンドの
オリジナル生クリームを使用した特別な一品
<小麦 / 卵 / 乳成分 / オレンジ / ゼラチン>
※アルコールを使用しています

¥1,700 (1,870)

LIMITED



苺とカスタードクリームのカシブスト
STRAWBERRY AND CUSTARD CREAM CIBOUST
国産苺と自家製カスタードクリームを合わせたシブスト。

¥1,200 (1,320)

LIMITED



あまおうと木苺のシャルロット
AMAOU & FRAMBOISE CHARLOTTE CAKE
あまおう苺と木苺にバニラを合わせたフランス菓子の定番
「シャルロットケーキ」です。
<小麦 / 卵 / 乳成分 / ゼラチン / りんご / オレンジ>
※アルコールを使用しています

¥1,100 (1,210)

LIMITED



トロワショコラエスカルゴ
TROIS CHOCOLAT ESCARGOT
3種のチョコレートクリームとガトーショコラを重ねたチョコレート
トづくしのケーキ。
<小麦 / 卵 / 乳成分 / アーモンド / 大豆 / ゼラチン / くるみ>
※アルコールを使用しています

¥960 (1,056)

LIMITED



ティラミス
TIRAMISU
北海道産マスカルポーネチーズと自家焙煎珈琲を使用した
イタリアの伝統的なケーキ。
<小麦 / 乳成分 / 卵 / ゼラチン / 大豆>
※アルコールを使用しています

¥950 (1,045)

LIMITED



フォレノワール ピスターシュ
CAKE FORET NOIRE PISTACHE
キルシュの香るドイツの伝統的なケーキにピスタチオを合せました。
<小麦 / 乳成分 / 卵 / ゼラチン / 大豆>
※アルコールを使用しています

¥1,100 (1,210)

LIMITED



ザッハトルテ
SACHERTORTE
オーストリアの銘菓で「チョコレートケーキの王様」と
称される濃厚なチョコレートケーキ。
<小麦 / 乳成分 / 卵 / りんご / ゼラチン / アーモンド / 大豆 / オレンジ>
※アルコールを使用しています

¥980 (1,078)

LIMITED



フルーツショートケーキ
FRUIT SPONGE CAKE
フレッシュフルーツをたっぷり使用したショートケーキ。
<小麦 / 卵 / 乳成分 / オレンジ / パナナ / キウイ / ゼラチン>
※アルコールを使用しています

¥1,600 (1,760)

LIMITED



フレジエエスカルゴ
ESCARGOT CAKE FRAISIER
ピスタチオと苺を使ったフレジエ。RITUEL CAFE のスペシャリテ。
<小麦 / 卵 / 乳成分 / アーモンド / ゼラチン>
※アルコールを使用しています

¥1,400 (1,540)

LIMITED



モンブランタルト
MONT BLANC TART
フランス産マロンペーストと渋皮栗を
使用したモンブランタルト。
<小麦 / 卵 / 乳成分 / 大豆 / ゼラチン>
※アルコールを使用しています

¥950 (1,045)

LIMITED



バイクドチーズケーキ
BAKED CHEESECAKE
3種のクリームチーズを使用したコクのある
仕上がりのチーズケーキ。
<小麦 / 乳成分 / 卵 / くるみ / 大豆 / ゼラチン>

¥940 (1,034)

LIMITED



ガトーショコラ
GATEAU AU CHOCOLATE
濃厚なチョコレート生地になっぶりのチョコレートクリームを添えて。
<小麦 / 乳成分 / 卵 / 大豆 / ゼラチン>

¥900 (990)

※<>は、特定原材料28品目の表示です
※季節によって、フルーツなど変更となりますのでご了承ください。