

May、August
5.9 ~ 8.31

イノダコーヒ

Our recommended cakes during this season

おすすめケーキ

A 甘夏のシュニッテン

Amanatsu
citrus
Schnitten

¥790

香ばしくキャラメリゼしたパイの上に香り高い紅茶ムースとカスタードをスポンジでサンド。仕上げに国産甘夏のシロップ煮を添えました。紅茶の香りと甘夏の爽やかな苦味が織りなす大人な味わいです。



B 桃のショートケーキ

White Peach Layer Cake

¥790

甘くてみずみずしい国産白桃のシロップ漬けとフレッシュな生クリームを使った、フルーティーなショートケーキ。



C マンゴーモンブラン

Mango Mont-blanc Cake

¥840

カットマンゴーをホイップクリームで包み込み、さっぱりとしたマンゴークリームを絞ってモンブラン風に仕上げました。



D 洋梨のタルト

Pear Tart

¥840

洋梨ピューレを効かせたリッチな味わいのアーモンドクリームに、洋梨のシロップ漬けをたっぷりと並べて焼きあげたタルト。香り高い洋梨の風味が口いっぱいに広がります。

※ケーキの種類に限りがある場合がございますので、ご希望の際は係員までお尋ねください。
※一部原材料にアルコールを使用しております。 ※原材料(アレルギー表示)については係員にお尋ねください。
※表示価格には消費税が含まれております。(An excise is included in the display price.)

プラス

+

Set with Drink
ドリンクセット

¥630