

September・November
9.1 » 11.30

イノダコーヒ

Our recommended cakes during this season

おすすめケーキ

A. 栗のタルト

Chestnut
Tart

¥940

フランス産マロンペーストを練り込んだアーモンドクリームの上にくるみをまいて焼き上げ、栗の渋皮煮を乾燥焼きしたものを飾り付けました。

B. リンゴのシュニッテン

Apple
Schnitten

¥890

ココアスポンジの間にキャラメル風味のカスタードを挟み、リンゴムースの上にシロップ煮のリンゴをあしらいました。口の中でほどけるムースとリンゴの食感をお楽しみください。

C. 紅はるかショート

Sweet Potato
Layer Cake

¥940

スイーツ級なさつまいものおいしさがたっぷりと詰まった、秋のショートケーキ。濃厚なさつまいもクリームをふんわりスポンジでサンドし、トップにさつまいもペーストを絞ってデコレーション。さつまいも本来の自然な甘さが口いっぱいに広がります。

D. モカトルテ

Mocha
Buttercream
Layer Cake

¥890

香ばしいヘーゼルナッツ風味のダクワーズと、香り高いコーヒー味のバタークリームで仕立てた、ケテル伝統のケーキです。

Set with Drink
ドリンクセット

プラス

+ ¥730

※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.)