

CAKE MENU



：洋酒を使用しております

＼秋の新作たくさんできました！／



五郎島金時

750円(税込)

アレルギー：乳・卵・小麦

石川県産五郎島金時を使用したケーキ。
サフレ生地の中には和三盆で炊いた
甘露煮風のサツマイモと
サツマイモクリームが入っています。



オペラ パスティージュ

1,300円(税込)

アレルギー：乳・卵・小麦
アーモンド

2種類のクリームと
2種類のガナッシュ、
香り高いエスプレッソの風味が
マッチしたリッチな味わいの
チョコレートケーキ



えびすかぼちゃの
チーズケーキ

650円(税込)

アレルギー：乳・卵・小麦

グラハムビスケットでザクザクとした
食感をだしたNYスタイルの
えびすかぼちゃチーズケーキ

1日5個限定！
モンブラン-3015-

2,000円(税込)

富山県産の和栗をひとつひとつ丁寧に皮を剥いて作った
自家製のペーストは、栗本来の芳醇な香りと
上品で和菓子のような繊細さをご堪能いただけます。
中には北海道産小豆を使用した水ようかんと
渋皮栗が入っています。

富山県のシンボル立山連峰をイメージして
立山の標高「3015」を名前に冠しました。
その重さは「301.5g」と食べ応えのある大きさ！
2人で召し上がってもご満足いただける一品となっております。



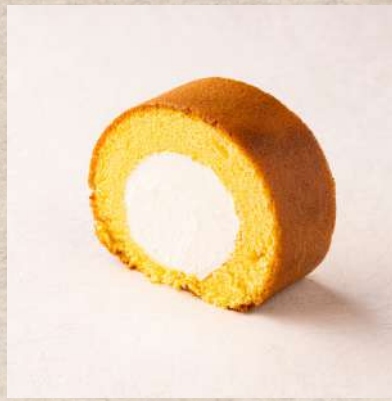


シュー・ア・ラ・クレーム

450円(税込)

アレルギー：乳・卵・小麦

さくさくのサフシューに
コクと風味豊かな贅沢カスタードを。



高岡ロール
～プレミアムホワイト～

500円(税込)

アレルギー：小麦・卵・乳

高岡産小麦と卵を使用。
しっとりとしたきめの細かい生地で
作ったロールケーキ



季節のフルーツタルト

680円(税込)

アレルギー：乳・卵・小麦
アーモンド
キウイ・オレンジ

しっかりとしたコクとほどよい塩味が
味わいを豊かに



モンブラン

720円(税込)

アレルギー：乳・卵・小麦・ナッツ類

栗本来の自然な甘さとほのかに香る
氷見産ハト麦茶を使用



ストロベリーショートケーキ

790円(税込)

アレルギー：乳・卵・小麦

しっとりとしたスポンジと
生クリームが自慢の苺ショートケーキ



プリン

900円(税込)

アレルギー：大豆・乳・卵
ナッツ類

濃厚なカラメルがアクセントの
厳選素材で作られたなめらかプリン

＼金土日・祝日限定／



ミルクレープ

980円(税込)

アレルギー：乳・小麦・卵
ゼラチン・キウイ・バナナ

7層ものクレープ生地と、たっぷりの
フルーツを重ねコクのある
ディソマツクリームで贅沢に仕上げました。



カフェ&ダイニング クー

ホールケーキのご予約も承ります



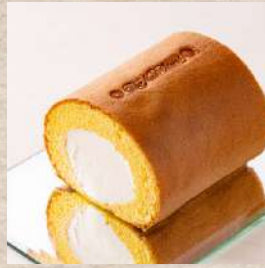
ストロベリーショートケーキ
アレルギー：乳・卵・小麦

4号 (12cm) 4,000円 (税込)

5号 (15cm) 5,500円 (税込)

6号 (18cm) 7,000円 (税込)

～お土産にいかがでしょうか～



高岡ロール
～プレミアムホワイト～
ハーフ

約11cm/直径9cm

1,300円 (税込)



高岡ロール
～プレミアムホワイト～
1本

約17cm/直径9cm

2,100円 (税込)



カフェ＆ダイニング ケー