

CAKE MENU



：洋酒を使用しております



紫芋のケーキ

720円(税込)

アレルギー：乳・卵・小麦
アーモンド

富山県産紫芋を和三盆シロップで
甘露煮風に炊き上げ、
しっとりとしたサツマイモクリームと
あわせたサツマイモガトーバスク



苺のタルト

870円 (税込)

アレルギー：卵・乳・小麦
アーモンド
オレンジ・リンゴ

タルト生地の上には濃厚な
カスタードクリーム、大粒の苺の甘み
と香りが口いっぱいに広がる
苺のタルト



ナポレオンパイ

980円(税込)

アレルギー：卵・乳・小麦
オレンジ・リンゴ

みずみずしい甘みの苺とサクサクの
パイ生地、特製カスタードクリームが
たっぷりに入った季節限定商品



モンブラン

980円(税込)

アレルギー：卵・乳・小麦・
アーモンド

アーモンドタルト、ふわふわの
生クリーム、渋皮マロン、
国産栗のマロンクリーム、
4層のマリアージュが楽しめる
モンブラン



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



オペラ バスティーユ

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



チーズケーキ

580円(税込)

アレルギー：乳・卵・小麦

しっかりとしたコクと、ほどよい塩味
が味わいを豊かに。



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



フリン

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フリン



＼ 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
ディスプレイマットクリームで贅沢に仕上げました。

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 COO