

CAKE MENU



：洋酒を使用しております



バスクチーズ

600円（税込）

アレルギー：乳・卵・小麦

スペイン産クリームチーズをふんだんに使い、たっぷりの生クリームと県内産卵で合わせ、なめらかな食感と濃厚でクリーミーな味わいのチーズケーキ



オペラ

720円（税込）

アレルギー：乳・卵・小麦
アーモンド

フランス産オーガニックチョコレートを使ったガナッシュと、香ばしいアーモンド生地、バニラ風味クリームの8層に重ねられた濃厚な香りをお楽しみいただけるチョコレートケーキ



こだわりフリン

790円(税込)

アレルギー：乳・卵

富山県産の卵と牛乳を使用。新鮮な食材にこだわり、味の調和となめらかな食感のフリン



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



モンフラン

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フラン



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



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



シュー・ア・ラ・クレーム

450円(税込)

アレルギー：乳・卵・小麦

さくさくのサフレスシューに
コクと風味豊かな贅沢カスタードを。

＼ 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ズロマットクリームで
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)