

CAKE MENU

 : 洋酒を使用しております



メロンショートケーキ

790円 (税込)

みずみずしいメロンの甘さを引き立てる、カナダ産メースルシュガー風味の生クリームを使用し、軽やかで豊かな味わいを楽しめる極上のショートケーキ

アレルギー：乳・卵・小麦



ヨーグルトピーチゼリー

980円 (税込)

富山県産生乳を100%使用したヨーグルトゼリーに、白桃のコンポートと白桃ジュレを贅沢にトッピングしたゼリー

アレルギー：卵・セラチン



苺のロールケーキ

700 (税込)

しっとりとしたカステラのような生地と口の中に広がる軽い食感の生クリーム濃厚なカスタードクリームが苺とのバランスをまとめあげています

アレルギー：乳・卵・小麦



季節のフルーツタルト

680円 (税込)

季節のフルーツをふんだんに使用したタルト。

アレルギー：乳・卵・小麦
アーモンド
キウイ・オレンジ



オペラ

720円 (税込)

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

アレルギー：乳・卵・小麦
アーモンド



バスクチーズ

600円 (税込)

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

アレルギー：乳・卵・小麦



こだわりフリン

790円 (税込)

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

アレルギー：乳・卵



モンブラン

980円 (税込)

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

アレルギー：卵・乳・小麦・
アーモンド



シュー・ア・ラ・クレーム

450円 (税込)

さくさくのサフレシューに
コクと風味豊かな贅沢カスタードを

アレルギー：乳・卵・小麦

＼ 土日・祝日限定 /



ミルクレープ

980円 (税込)

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

アレルギー：乳・小麦・卵・ゼラチン
キウイ・バナナ

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)

前日までの要予約



ストロベリーショートケーキ

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

アレルギー：乳・卵・小麦
790円 (税込)



パン・ケーキの

事前予約も承っております。



WEB予約はこちら



0766-25-4036



カフェ&ダイニング クー