



ストロベリー ショートケーキ

¥760 (税込)

アレルギー | 乳・卵・小麦・オレンジ/洋酒使用

富山県産卵を使用し、きめ細やかなしっとりとしたスポンジと最高級濃厚フレッシュクリームを使用。製造の工程を追求し、進化したショートケーキです。



ムラングキャラメル サレ

¥540 (税込)

アレルギー | 乳・卵・アーモンド/洋酒使用

低温で焼き上げたメレンゲと、塩キャラメルシャンティの組み合わせアーモンドクロッカンの食感がアクセント。



抹茶オペラ

¥720 (税込)

アレルギー | 乳・卵・小麦/洋酒使用

濃厚な宇治抹茶が口いっぱい広がり、チョコレートの風味が全体の味をまとめます。



シュー・ア・ラ・クレーム

¥450 (税込)

アレルギー | 乳・卵・小麦/洋酒使用

さくさくのサブレスシューにコクと風味豊かな贅沢カスタード。



ミルクレープ

¥980 (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を丁寧にかさね、たっぷりのフルーツとコクのあるやさしい味のディプロマットクリームで贅沢に



ZERO

¥790 (税込)

アレルギー | 乳・卵・小麦・ゼラチン

砂糖、糖類を含まないチョコレートを使用。ケーキそのものも砂糖不使用でチョコレートとバターの油脂分でしっとりとした食感を出しています。



モンブラン

¥700 (税込)

アレルギー | 乳・卵・小麦

栗本来の自然な甘さとほのかに香る氷見産ハト麦茶のクリーム。



ライチとラズベリーの エクレール

¥650 (税込)

アレルギー | 乳・卵・小麦

爽やかなライチとラズベリーのコンビネーションが楽しめるエクレア。



チーズケーキ

¥580 (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。



フラーゴラ

¥770 (税込)

アレルギー | 乳・卵・小麦・ゼラチン
ピスタチオ

イチゴフレーバーチョコレートベースにしたムースに、ピスターシュブリュレとクレームシトロンベールを合わせた、華やかな香りの生菓子。



季節のフルールタルト

¥640 (税込)

アレルギー | 乳・卵・小麦・アーモンド

キウイ・オレンジ/洋酒使用

季節のフルーツをふんだんに使用したタルト。



ネット注文はこちら



パティスリー・ケイ
富山県高岡市新横町1番地
ホテルニューオータニ高岡1F
CAFÉ&DINING COO内
TEL0766-25-4036

- ・ご予約も承っております。
- ・数に限りがございますので売り切れの際はご容赦ください。
- ・ネット予約も承っております。(3日前まで)