

Classic cake Menu

熟成フルーツケーキ Fruitcake

5種類のドライフルーツを相性のよいダークラムに漬け込み、生地には拘りのブラウンシュガーを混ぜ込むことでマイルドで味わい深い熟成フルーツケーキが完成しました。

bar **2,800**yen cut **450**yen

チーズケーキ Cheesecake

北海道産生クリーム・クリームチーズをふんだんに使用し、濃厚でクリーミーなチーズケーキに仕上がりました。塩味の効いたタルト生地とのバランスも絶妙です。

bar **2,400**yen

生レモンケーキ Lemoncake

フレッシュな生レモンから搾りたての果汁と、削りたてのレモンピールをたっぷり生地に練りこんだ、爽やかな甘さのレモンケーキです。

whole **2,200**yen cut **350**yen

チョコレートケーキ Cholatecake

ダークチョコレートの持つ苦味と北海道産生クリームやバター、純度の高い原材料を使用し、ねっとりとした生チョコのような口当たり、濃厚でどこか懐かしい風味のクラシックチョコレートケーキです。

bar **1,900**yen

バタースピカ Buttercake

有塩バターを生地にも、焼き上がりにもたっぷりを使用し、素材の味を生かした素朴なオールドスタイルのバターケーキを目指し、シンプルに焼き上げました。

whole **1,500**yen cut **280**yen

Cafe Menu

熟成フルーツケーキ **450**yen
Fruitcake

チーズケーキ **450**yen
Cheesecake

チョコレートケーキ **380**yen
Cholatecake

生レモンケーキ **350**yen
Lemoncake

バタースピカ **300**yen
Buttercake

珈琲 **350**yen
Coffee [HOT/ICE]

紅茶 **350**yen
Tea [HOT/ICE]

クリーム珈琲 **400**yen
Cleam coffee [HOT/ICE]

自家製レモネード **400**yen
Lemonade [HOT/ICE]

当店の価格は全て税込表記とさせていただきます。