



3種類のチーズ（パルメザン×チェダー×ブルー）が、濃厚で塩味とのバランスが絶妙です。しっとりと焼き上げた極上のチーズケーキ。ワインとの相性もバツグンです！

濃チーズcake



円



3種類のチーズ（パルメザン×チェダー×ブルー）が、濃厚で塩味とのバランスが絶妙です。しっとりと焼き上げた極上のチーズケーキ。ワインとの相性もバツグンです！

濃チーズcake



円



封を開けるとチョコの香ばしい香りが漂います。ドミニカ共和国のトリニタリオ種カカオ豆のみを使用したクーベルチュールのドロップチョコレートが見事に絡み合った大人テイストのチョコケーキです。

潤 チョコケーキ



円



こだわりのメープルケーキの最高傑作！お口の中で、ほんのり甘いメープルが踊り出します。今迄になかった斬新な味覚をお楽しみください。

感じるメープルcake



円



抹茶の風味をギュッと閉じ込めるためにあえて重みのある食感に仕上げました。しっとり感と厳選された西尾の抹茶と贅沢に散りばめた栗の深い味わいをお楽しみいただけます。

濃抹茶栗



円



健康と美容に欠かせないとされるイソフラボン・サポニンが豊富な国産大豆を使用し、アクセントにうぐいす豆をトッピングしました。ヘルシー指向の方に最適の一品です。

大豆ケーキ



円



四方を海に囲まれた種子島の温暖な気候と豊かな風土、地元農家さんの努力と愛情に育まれた最高に甘い「蜜芋・安納芋」を贅沢に使用した自信の逸品です。

濃やまも



円



四方を海に囲まれた種子島の温暖な気候と豊かな風土、地元農家さんの努力と愛情に育まれた最高に甘い「蜜芋・安納芋」を贅沢に使用した自信の逸品です。

濃やまも



円

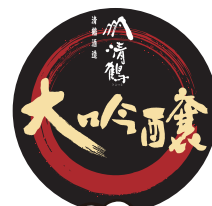


大吟醸の酒粕のみを贅沢に使用した芳醇な香りが漂う、程よい甘さのしっとりしたケーキです。

酒粕ケーキ



円



大吟醸の酒粕のみを贅沢に使用した芳醇な香りが漂う、程よい甘さのしっとりしたケーキです。

酒粕ケーキ



円