

# FORUS Cake Selection

## For Sale

※店内でお召し上がり頂く場合は  
【 】内の料金となります。

※仕入れの都合により全商品をご用意できない場合がございます。

**New**



## ジョンヌ

¥440 【¥447】

ライムビスキュイにマンゴーのコンポートジュレを重ね、爽やかなライム風味のホワイトチョコムースで包みました。見た目も華やかで可愛らしい一品。



## シブーストマロン

¥440 【¥447】

栗風味のブリュレを加えたパイ生地  
に栗のシブーストクリームを重ね、  
表面をキャラメリゼで仕上げました。



## パンプキンチーズ

¥420 【¥428】

旬のかぼちゃを加えたベイクドチーズと  
レアチーズの2層仕立て。風味豊かな抹茶を合わせ  
まろやかな仕上がりに。



## パンプキンタルト

¥420 【¥428】

かぼちゃのブリュレ、キャラメルクリームと  
かぼちゃのクリームで仕上げた濃厚なタルト。



## タルトフィグレザン

¥460 【¥469】

香ばしく焼き上げたタルトにアーモンドクリームとカスタードを合わせ、2種のブドウといちじくを飾った贅沢タルト。

土日限定!!



## パッションとオレンジのエクレア

¥440 【¥447】

カスタードクリームとオレンジのコンフィチュールフレッシュフルーツとパッションフルーツのクリームをのせて爽やかな味わいに。



## レザンテベール ¥440 【¥447】

旬の巨峰と柑橘のムースに風味豊かな抹茶のブリュレ。フレッシュの巨峰で飾り付けをし、爽やかに仕上げました。



## タルトシトロン ¥440 【¥447】

濃厚なチーズクリームと爽やかなレモンクリームで仕上げたタルト。メレンゲとレモンのゼスト添えて。



## フィグパン ￥460 【￥469】

いちじくとカシスを合わせたなめらかなムースに  
グレープフルーツムースといちじくのジュレの  
2層仕立て。



## タルトキャラメルサレ

￥440 【￥447】

タルトショコラに塩キャラメルとナッツを加え  
ミルクチョコレートクリームを合わせました。  
クルミのキャラメルとチョコレートで飾り付け。



## 和栗モンブラン ￥480 【￥489】

サクサクのメレンゲクッキーに  
ホワイトチョコ風味のクリーム。  
和栗を使用した自家製モンブランクリームで  
仕上げました。



## とろプリン ￥250 【￥255】

なめらかでコクのあるプリン。  
世代問わず人気の商品です。



## 気まぐれロール ￥400 【￥407】

季節のフルーツとカスタードを加えた生クリーム  
をしっとりとしたスポンジで巻き込みました。