

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。



シブーストポンム ￥440 【￥447】

サクサクとしたパイ生地の中にはサワークリームを加えたアパレイユ、上にはりんごのコンポート入りカスタードとメレンゲを合わせたクリーム。表面は少し香ばしいキャラメリゼで仕上げました



ミロワールショコラ

￥460 【￥469】

クリームブリュレとコーヒージュレをこだわりのチョコレートムースで艶やかにコーティング。ふわとろな食感をお楽しみください



いちごショート ￥420 【￥428】

いちごとスポンジ、まろやかなホイップクリームを重ね、シンプルに仕上げました。



ゆずタルト ￥440 【￥447】

サクサクのタルト生地にチーズのアパレイユ。上にはさっぱりとしたゆずクリームとメレンゲを重ねて甘すぎず爽やかな味わいに。



フレジエ

¥440 【¥447】

旬のいちごとバター香るカスタードクリームを
キルシュシロップを重ねたスポンジ生地で挟みまし
た。甘いケーキがいちごの爽やかな味わいを引き立
たせます。



いちごタルト

¥460 【¥469】

アーモンドクリームを加えたタルト生地に
フレッシュいちごのコンポートをふんだんに使用。
毎年人気のあるケーキです。



フレベール

¥460 【¥469】

いちごのコンポートジュレとホワイトチョコレート
のムースケーキ。ライムのクリームとビスキュイを
加え甘すぎない爽やかな味わいに。



ガトーショコラ

¥420 【¥428】

濃厚でしっとりとした食感のガトーショコラに
たっぷりの生クリーム。
ナッツやフレッシュフルーツで色鮮やかに飾り付け



ブルーベリーダブルチーズ

¥440 【¥447】

ブルーベリーのムースとジュレを加えた
バイクドチーズとレアチーズの2層仕立ての贅沢な
一品。



アールグレイ

¥440 【¥447】

アールグレイ風味のビスキュイにアールグレイの
ブリュレを重ね、なめらかなミルクチョコレート
ムースでコーティング。



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。