

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!



桃タルト

¥480 【¥489】

アーモンドクリーム入りのタルトの上に旬の桃をふんだんにのせた贅沢なタルトです。

New!



桃ショート

¥480 【¥489】

桃のコンフィチュールやコンポートをふわふわスポンジ生地とマスカルポーネ風味の甘さ控えめな生クリームで重ね合わせました。



フランボワーズとフロマージュの ヴェリーヌ

¥420 【¥428】

フランボワーズとチーズのムース、フランボワーズジュレを重ねました。フレッシュなブルーベリーの果肉がまろやかなチーズムースとよく合い爽やかな味わいに。



桃のヴェリーヌ

¥420 【¥428】

桃のムース、桃コンポートとジュレ。アクセントにオレンジのムースを重ね爽やかな味わいに。側面には桃のゼリーでかわいらしく飾り付け毎年人気のヴェリーヌです。



マンゴーヴェリーヌ

¥420 【¥428】

マンゴープリンにブルーベリーのムース
果肉を合わせたジュレを重ね、フレッシュな味わいで仕上げました。



ライチとグレープフルーツの ヴェリーヌ

¥420 【¥428】

ライチのブランマンジェにグレープフルーツのジュレ。アクセントに紅茶のブランマンジェを挟みさっぱりした甘みの中に紅茶の風味が楽しめる一品



ティラミスヴェリーヌ

¥420 【¥428】

コーヒーのブランマンジェにマスカルポーネクリームとコーヒージュレを重ねたシンプルな一品です。



ココマンゴー

¥480 【¥489】

マンゴーのコンポートジュレをココナッツムースで包み、表面のチョコレートでコーティング。ココナッツの様にかわいらしく仕上げました。



タルトシトロン ￥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レモン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。



フォレノワール ￥440 【￥447】

チョコレート生地に、ダークチェリーを加えたチョコムースとココナッツクリームを重ねました。しっとりとした甘みの中にいちごとフランボワーズのジュレを加えてアクセントに。



マンダリンヤグール

￥460 【￥469】

みかんムースにヨーグルトムースを重ね、爽やかなみかんジュレをのせた初夏らしいケーキです。



フィグパン ￥460 【￥469】

グレープフルーツムースといちぢくのジュレをカシスといちぢくを合わせたムースでコーティング



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。



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。