

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。

FORUS

Cake Selection



気まぐれロール ¥440【¥447】

季節のフルーツとカスタードを加えた生クリームをスポンジでふんわりと巻いて仕上げたシェフパティシエの気まぐれロールです。



ミルクレープショコラ

¥520【¥530】

ココア味の生地チョコクリームとホワイトチョコクリームを挟みました。



桃ショート

¥540【¥550】

スポンジケーキに桃のコンポートと生クリーム、マスカルポーネチーズを使い、贅沢に仕上げました。



いちじくショート ¥500【¥510】

紅茶味のスポンジに秋の味覚いちじくをふんだんに使ったショートケーキです。



フィグパン

¥500【¥510】

いちじくとカシスのムースの中にグレープフルーツムースといちじくのジュレを合わせました。

FORUS

Cake Selection



グリオットピスターシュ

¥540 【¥550】

ピスタチオのムースの中にグリオネットのムースとジュレを入れて甘酸っぱく仕上げました。



ガトーショコラ ¥480 【¥489】

濃厚でしっとりとした食感のガトーショコラを生クリームと合わせてご用意致しました。



ココマンゴー ¥540 【¥550】

マンゴーのコンポートジュレをココナッツムースと合わせてご用意致しました。

チョコレートの器とご一緒にお楽しみください。



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。



レザンテベール ¥480 【¥489】

抹茶のブリュレに柚子のムースと巨峰のムースを合わせてさっぱりと仕上げました。

抹茶のビスキュイの食感もお楽しみください。

FORUS Cake Selection

夏季限定！ヴェリーヌ
ALL ¥460 【¥469】

器に特徴的な味を層になるよう
重ねて盛り付ける「ヴェリーヌ」
一口ごとに変化する味わいをお楽しみください。



(左から)

- ・ティラミスヴェリーヌ
- ・ライチとグレープフルーツのヴェリーヌ
- ・桃ヴェリーヌ
- ・マンゴーヴェリーヌ