

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。



モンブラン

￥540【￥550】

ホワイトチョコクリームとモンブランクリームの2種類のクリームで贅沢に仕上げました。メレンゲのサクサク食感もお楽しみください。



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。

FORUS

Cake Selection



パンプキンモンブラン

¥540 【¥550】

かぼちゃのクリームとキャラメルクリームをタルト生地に合わせたモンブランです。



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。



マロンルージュ ¥500 【¥510】

栗のムースとミックスベリーのムースを栗のビスキュイに合わせて二層仕立てにしました。



パンプキンチーズ ¥420 【¥428】

かぼちゃを混ぜて焼いたバイクドチーズケーキと抹茶風味のかぼちゃのレアチーズケーキ。一つで二種類の味わいが楽しめます。



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。

FORUS

Cake Selection



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。



モンブランショコラ

¥540 【¥550】

ココアのタルト生地にチョコレートシャンテリーと
栗のクリームを合わせて奥深い味わいに仕上げまし
た。



タルトフィグレザン

¥540 【¥550】

旬のいちじくやぶどうをふんだんに使い
タルト生地にはアーモンドクリームを詰めて
焼き上げました。



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。