

# 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。



### 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。



### シャルロットポワール

¥460【¥469】

軽いビスキュイ生地洋梨のムース、洋梨のジュレキャラメルクリームで合わせました。

# FORUS

## Cake Selection



### シブーストポンム ￥480【￥489】

パイ生地の上にリンゴのコンポート、カスタードとメレンゲを合わせたクリームをのせて表面をキャラメリゼして仕上げました。



### 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。



### ラフランスタルト

￥540【￥550】

アーモンドクリームを合わせた生地にはラフランスをふんだんに使いました。



### マロンルーージュ ￥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。



### 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



### タルトシトロン ¥460【¥469】

生クリームやチーズを混ぜて焼き上げたタルトにレモンクリームとメレンゲでさっぱりと仕上げました。



### 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。



### ドゥースセザム ¥440【¥447】

黒ゴマのビスキュイ、ダックワーズの上にはさつまいもとりんごのジャム、プラリネのクリームさつまいものクリームを層にして仕上げました。



### pomベルトカシス ¥440【¥447】

アーモンドビスキュイにカシスのシロップ、上に青リンゴのジュレと青リンゴのバタークリームカシスのバタークリームで甘酸っぱく仕上げました。