

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】

ココア味の生地に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。



ポンムキャラメル

￥480【￥489】

りんごのビスキュイ生地にキャラメルクリーム、りんごキャラメルコンポートジュレを層にして仕上げました。

FORUS

Cake Selection



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。

ブルーベリーWチーズ

￥480【￥489】

ブルーベリー風味のレアチーズケーキとベイクドチーズケーキの二種類の味が楽しめます。

いちごショート ￥480【￥489】

いちごとホイップクリーム、スポンジケーキの定番の味です。

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。

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。



フレジエ

¥520【¥530】

カスタードクリームとバターを合わせたクリームにいちごを挟み、アーモンドビスキュイにはキルシェ風味のシロップで合わせました。



オペラ

¥480【¥489】

コーヒーシロップを含ませたアーモンドのビスキュイ生地、コーヒークリームのガナッシュをチョコレートでコーティングして仕上げました。