



バターフリーズ BATEAU FRAISE

ホテル開業20周年を記念した
“あまおう”のおいしさ楽しめる
スペシャルケーキです

¥715



ショートケーキ SHORT CAKE

甘酸っぱいイチゴとふわふわのスポンジ。
甘すぎない生クリームも人気です。

¥600



new

アティランフリーズ ATTIRANCE FRAISE

イチゴのパバロアと
レモン、ピスタチオのケーキです

¥600



フロマージュ FROMAGE

ほのかな甘みの
レアチーズケーキです

¥550



ナナ NANA

ライム風味のマスカルポーネクリームに
ベリーのジュレがアクセント

¥550



ショコラオレンジ CHOCOLAT ORANGE

濃厚なチョコレートムースに
オレンジの風味がベストマッチ

¥600



タルトフリーズ TARTE FRAISE

甘酸っぱいイチゴが主役のタルトです

¥650



クリームカラメル CRÈME CARAMEL

なめらかに仕上げたカスタードプリンです

¥450



タルトショコラ
TARTE CHOCOLAT

濃厚なチョコレートのタルトに
フランボワーズやブルーベリーをトッピング

¥600



ミルフィーユ オ フレーズ
MILLEFEUILLE AU FRAISE

旬の苺と濃厚なカスタード、
サクサクとしたパイ生地のハーモニー

¥650



ガトーテ GATEAU THÉ

香り高いアールグレイのムースに
アプリコットをプラスしました

¥550



シュークリーム CHOU A LA CRÈME

味わい深いカスタードが人気の
バニラのシュークリーム

¥450



※表示料金は消費税を含みます ※店内でお召し上がりの場合、別途サービス料(10%)を加算させていただきます
※入荷等の状況により、メニュー内容が変更となる場合がございます ※数に限りがございます ※季節により商品が入れ替わります
※食材等によるアレルギー等がございましたら、予めスタッフまでお申し付けください