

# TAKE OUT

## CAKE



### “蜜芋”の焦がしブリュレパイ

#### Sweet Potato Brûlée Pie

“蜜芋”をなめらかなブリュレに仕立て、表面は香ばしくキャラメリゼ。中には、黒糖を加えたコク深いホワイトムースを重ねて。食感のハーモニーが楽しい、秋ならではのスイーツです。

1CUT / 税込 1,078



### かぼちゃプリンパイ

#### Pumpkin Pudding Pie

ほっくり甘いかぼちゃプリンに、キャラメルソースが隠し味のしっとりスポンジとサクサクのパイを重ねました。

1CUT / 税込 1,100



### いちごのふわ生ショートケーキ

#### Strawberry Fluffy Shortcake

口どけのよい軽やかなスポンジに、いちごのジューシーさを重ねて。さめ細やかなクリームといちごのコンフィチュールがそっと溶け合い、やさしい甘さが広がります。

1CUT / 税込 1,100



### 生キャラメルのバナナ塩カスタードクリームパイ

#### Fresh Caramel Banana & Salted Custard Cream Pie

とろりと濃厚な生キャラメルムースに、フランス産「ゲランド塩」を使用した塩カスタードを重ねたクリームパイ。コクのある甘さに、ほどよい塩味がアクセントを添え、奥行きのある味わいに仕上げました。

1CUT / 税込 968

※収穫状況により、産地が変更になる場合がございます。ご了承ください。

※果物が変色している場合がございますが、変色防止剤を使用していないため起こる自然現象となりますので、品質に問題はございません。