

ENTREMETS

アントルメ

或る記念日の名脇役。

しっとりや誕生日、結婚記念日、特別な日など、大切な記念日を華やかに彩るホテルオリジナルのホールケーキは、生クリーム、チョコレートクリームの2種類。ホテルパティシエがひとつひとつ心を込めて仕上げます。ご希望によりメッセージプレートもおつけいたします。わらかく焼き上げたスポンジに、生クリームと苺がたっぷり詰まった贅沢な味わいに。軽やかな生クリームは苺のほどよい酸味との相性も抜群。



苺のショートケーキ(生クリーム)

しっとりやわらかく焼き上げたスポンジに、生クリームと苺がたっぷり詰まった贅沢な味わいに。軽やかな生クリームは苺のほどよい酸味との相性も抜群。

<本品に含まれるアレルゲン> 小麦、卵、乳、オレンジ

3号(直径約9cm)	¥1,800	◎当日注文可
4号(直径約12cm)	¥2,950	◎通常店頭販売
5号(直径約15cm)	¥4,600	◎当日注文可
6号(直径約18cm)	¥6,600	◎要予約(3日前)
7号(直径約21cm)	¥8,900	◎要予約(3日前)
8号(直径約24cm)	¥11,000	◎要予約(3日前)
9号(直径約27cm)	¥15,000	◎要予約(3日前)
10号(直径約30cm)	¥18,500	◎要予約(3日前)

苺のショートケーキ(チョコレートクリーム)

しっとりとした食感のスポンジとふんだんに盛られた甘酸っぱい苺、なめらかでほろ苦いチョコレートクリームとのハーモニーが絶妙。

<本品に含まれるアレルゲン> 小麦、卵、乳、オレンジ

3号(直径約9cm)	¥1,950	◎要予約(3日前)
4号(直径約12cm)	¥3,150	◎要予約(3日前)
5号(直径約15cm)	¥4,900	◎要予約(3日前)
6号(直径約18cm)	¥6,900	◎要予約(3日前)
7号(直径約21cm)	¥9,300	◎要予約(3日前)
8号(直径約24cm)	¥12,000	◎要予約(3日前)
9号(直径約27cm)	¥16,000	◎要予約(3日前)
10号(直径約30cm)	¥20,000	◎要予約(3日前)



苺のタルト

フランス帰りの若き菓子職人“佐々木 翔”が手掛ける苺のタルトが新登場。南仏のミシュラン2つ星レストランやパリのサロン・ド・テなどで培った技術を活かした見た目も華やか!写真映えもグッド!なタルト。サクとしたアーモンド風味のタルト生地にあふれんばかりの苺をトッピング。甘酸っぱい苺のコンフィチュールを忍ばせるパティシエ佐々木のこだわりも光ります。

<本品に含まれるアレルゲン> 小麦、卵、乳、大豆、、オレンジ、カシューナッツ、アーモンド

7号(直径約21cm)	¥3,500	◎要予約(3日前)
8号(直径約24cm)	¥4,800	◎要予約(3日前)
9号(直径約27cm)	¥8,000	◎要予約(3日前)
10号(直径約30cm)	¥10,000	◎要予約(3日前)

※ 料金には、消費税が含まれております。

※ 品切れの場合もございます。ご購入をご検討の際は事前のお問合せをおすすめいたします。

※ 材料の仕入・製造状況により、種類を変更させていただく場合がございます。

※ メニューには、食品表示法によるアレルギー物質(アレルゲン)を含む食品を使用しております。

※ 写真はイメージです。

Bakery & Patisserie

fagot

PETITS GATEAUX

プチガトー

“カラフル”なスイーツ

フランス帰りの若き菓子職人“佐々木 翔”が手掛けるスイーツが新登場。南仏のミシュラン2つ星レストランやパリのサロン・ド・テで経験を積み、在仏中には1つ星レストランでシェフも経験。伝統技法から洗練されたモダンスタイルまでお菓子の本場で培った技術を活かし、味へのこだわりだけではなく見た目にも華やかなスイーツをお届けいたします。



濃厚たまごのバニラプリン

¥350 (毎日11時、15時に数量限定販売)

“たまご”はコクのある味わいが魅力の「龍のたまご」を使用。“バニラビーンズ”はマダガスカル産を使用し、芳醇に香り高く、“ミルク”に生クリームも使用し、濃厚でなめらかな仕上がりに。たまごの濃厚な風味とバニラビーンズのコク深い香り、とろ〜りなめらかな食感でお楽しみいただけます。

<本品に含まれるアレルゲン>
小麦、卵、乳



ミルフィユバニーユ

¥600

何層にも重なったサクサクのパイ生地を、お召し上がりやすい丸型に仕上げた一品。なめらかなクリームとバニラの風味がアクセント。

<本品に含まれるアレルゲン>
小麦、卵、乳



ティラミス

¥600

なめらかな食感とコーヒーの苦みを味わえるティラミス。口の中に一気に広がる味わいの秘密は、マスカルポーネクリームにコーヒーをたっぷりしみ込ませたビスキュイだからこそ成せる業。少し酸味の利いたカカオプードルが全体の味のバランスを整え、誰しも一度は口にしたことのある味わいに。

<本品に含まれるアレルゲン>
小麦、卵、乳、大豆、ゼラチン、オレンジ



ブルーベリーとラベンダーのチーズケーキ

¥600

焼き上げることで濃厚さが増したバイクドチーズとラベンダーの香りをまとわせたマスカルポーネチーズのムースの二層仕立て。濃厚なチーズテイストの中にほんのりラベンダーの香りが口の中でほどよく溶け合い全体の風味に深みを醸し出します。

<本品に含まれるアレルゲン>
小麦、卵、乳



アールグレイとパッションのオペラ

¥650

アールグレイとパッションフルーツを組み合わせた一風変わったオペラ。甘みと酸味のハーモニーをお楽しみください。

<本品に含まれるアレルゲン>
小麦、卵、乳



紅茶のサヴァラン シナモンシャンティを添えて

¥650

パン生地をダージリン紅茶のシロップに漬け込み、シナモンクリームと合わせたフランスの伝統菓子。香り高く広がる紅茶とシナモンを、コンフィチュールの酸味と粗挽き黒胡椒のスパイスで引き立てた大人の味わいが楽しめるパティシエ自慢の一品。

<本品に含まれるアレルゲン>
小麦、卵、乳、オレンジ



ショコラ ノワゼット

¥650

濃厚なブラックチョコの上に、ヘーゼルナッツのプラリネとその周りを取り囲むミルクチョコクリームをトッピング。チョコレート甘味の濃淡とプラリネの香ばしさとコク深い美味しさをお楽しみいただけるチョコレートケーキです。

<本品に含まれるアレルゲン>
小麦、卵、乳、大豆、オレンジ、アーモンド、ヘーゼルナッツ



モンブラン

¥700

これまでのモンブランのイメージを覆す独創的なタッチで仕上げた新しい味とスタイルのモンブラン。軽やかなアールグレイのクレームシャンティに、チョコで包んだサクサクのメレンゲを閉じ込め、まるやかな口当たりのマロンクリームでコーティング。3つの美味しさが三味三様、多彩な味わいを楽しめます。

<本品に含まれるアレルゲン>
小麦、卵、乳、大豆、オレンジ

※ 料金には、消費税が含まれております。
※ 品切れの場合もございます。ご購入をご検討の際は事前のお問合せをおすすめいたします。
※ 材料の仕入・製造状況により、種類を変更させていただく場合がございます。
※ メニューには、食品表示法によるアレルギー物質(アレルゲン)を含む食品を使用しております。
※ 写真はイメージです。

Bakery & Patisserie
fagot

QUATRE QUART

キャトルカール

ファゴットのおつかいもの。

素材に敬意を払いながら独創的な菓子作りを心がけるパティシエ渾身のパウンドケーキ。しっとりふわふわのソフトな食感に仕上がりました。贈りものはもちろん、ティータイムのお茶菓子や、自分へのご褒美にもおすすめです



パウンドケーキ

サイズ 約21.5cm × 4.5cm

各種 ¥2,500



抹茶と栗のパウンドケーキ

抹茶と栗の濃厚な風味を味わえる、しっとりとした仕上がりのパウンドケーキ。緑茶との相性もピッタリです。

<本品に含まれるアレルゲン>
小麦、卵、乳、オレンジ



オレンジのパウンドケーキ

オレンジのコンフィチュールをたっぷり使用したオーソドックスなパウンドケーキ。柑橘の爽やかな風味がほんのり香ります。

<本品に含まれるアレルゲン>
小麦、卵、乳、オレンジ



チョコレートのパウンドケーキ

バニラのような甘い香りが特徴のトンカ豆と香ばしさにカカオをプラスしました。ヘーゼルナッツの食感とチョコレートのビターな味わいが楽しめるちょっぴり大人なフレーバーです。

<本品に含まれるアレルゲン>
小麦、卵、乳、大豆、オレンジ

- ※ 料金には、消費税が含まれております。
- ※ 品切れの場合もございます。ご購入をご検討の際は事前のお問合せをおすすめいたします。
- ※ 材料の仕入・製造状況により、種類を変更させていただく場合がございます。
- ※ メニューには、食品表示法によるアレルギー物質(アレルゲン)を含む食品を使用しております。
- ※ 写真はイメージです。

CAKE SET

11:00-21:00(ラストオーダー 20:00)



ベーカリー&パティスリー ファゴットの「カラフル」なスイーツより好みの1個と、お好きなドリンク1杯を選べるセットメニュー。

¥1,400 / ¥1,500

<下記よりお好きなスイーツ1個>



苺のタルト

フランス帰りの若き菓子職人“佐々木翔”が手掛ける苺のタルト。サクッとしたアーモンド風味のタルト生地にあふれんばかりの苺をトッピング。甘酸っぱい苺のコンフィチュールを忍ばせるパティシエ佐々木のこだわりも光ります。

<本品に含まれるアレルゲン>
小麦、卵、乳、大豆、オレンジ、
カシューナッツ、アーモンド



苺のショートケーキ

しっとりやわらかく焼き上げたスポンジに、生クリームと苺がたっぷり詰まった贅沢な味わいに。軽やかな生クリームは苺のほどよい酸味との相性も抜群です。

<本品に含まれるアレルゲン>
小麦、卵、乳、オレンジ



紅茶のサヴァラン シナモンシャンティを添えて

パン生地をダージリン紅茶のシロップに漬け込み、シナモンクリームと合わせたフランスの伝統菓子。香り高く広がる紅茶とシナモンを、コンフィチュールの酸味と粗挽き黒胡椒のスパイスで引き立てた大人の味わいが楽しめるパティシエ自慢の一品。

<本品に含まれるアレルゲン>
小麦、卵、乳、オレンジ



ブルーベリーとラベンダーの チーズケーキ

焼き上げることで濃厚さが増したバイクドチーズとラベンダーの香りをまとわせたマスカルポーネチーズのムースの二層仕立て。濃厚なチーズテイストの中にほんのりラベンダーの香りが口の中でほどよく溶け合い全体の風味に深みを醸し出します。

<本品に含まれるアレルゲン>
小麦、卵、乳



ショコラ ノワゼット

濃厚なブラックチョコの上に、ヘーゼルナッツのプラリネとその周りを取り囲むミルクチョコクリームをトッピング。チョコレートの甘味の濃淡とプラリネの香ばしさとコク深い美味しさをお楽しみいただけるチョコレートケーキです。

<本品に含まれるアレルゲン>
小麦、卵、乳、大豆、オレンジ、
アーモンド、ヘーゼルナッツ



アールグレイと パッションのオペラ

アールグレイとパッションフルーツを組み合わせた一風変わったオペラ。甘みと酸味のハーモニーをお楽しみください。

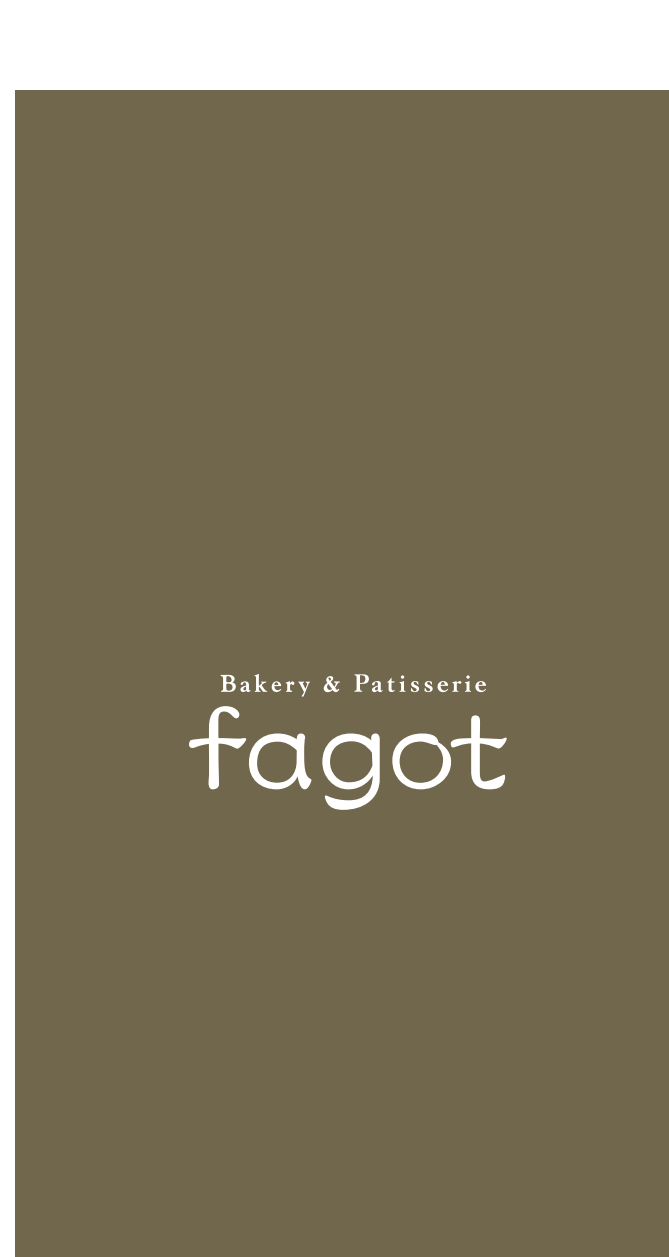
<本品に含まれるアレルゲン>
小麦、卵、乳



モンブラン

これまでのモンブランのイメージを覆す独創的なタッチで仕上げた新しい味とスタイルのモンブラン。軽やかなアールグレイのクレームシャンティに、チョコで包んだサクサクのメレンゲを閉じ込め、まろやかな口当たりのマロンクリームでコーティング。3つの美味しさが三味三様、多彩な味わいを楽しめます。

<本品に含まれるアレルゲン>
小麦、卵、乳、大豆、オレンジ



<下記よりお好きなドリンク1杯>

コーヒー／紅茶／カフェ・オ・レ
※いずれも、アイス または ホット 選択可能

※料金には、サービス料(10%)、消費税が含まれております。
※食材の入荷状況により、料理内容が一部変更になる場合がございます。
※メニューに特別な記載がない限り、国産米を使用しております。
※写真はイメージです。

All-Day Dining & Lounge

the LOOP