

ENTREMEMTS

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ギー> 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ギー> 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ギー> 小麦、卵、乳、大豆、オレンジ、カシューナッツ、アーモンド

6号(直径約18cm)	¥4,000	◎要予約(3日前)
7号(直径約21cm)	¥6,000	◎要予約(3日前)
8号(直径約24cm)	¥8,000	◎要予約(3日前)
9号(直径約27cm)	¥10,000	◎要予約(3日前)
10号(直径約30cm)	¥12,000	◎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(アレルギー)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

プティガトー

“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

“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



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



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、まろやかな口当たりのマロンクリームでコーティング。

<本品に含まれるアレルゲン>
小麦、卵、乳、大豆、オレンジ



ル・プティ・トレゾール (小さな宝箱)

¥1,100

抹茶、チョコ、バニラ、メープルのクッキーのアソートBOXです。堺の老舗「つぼ市」の抹茶、ほのかな苦味がアクセントのチョコ、贅沢な香りに包まれたバニラ、ザクザク感がクセになるメープル。個性豊かなフレーバ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



エアリー・ホワイト・シフォン (ラズベリー&ショコラソース)

¥2,000

真ん中にたっぷりの低脂肪生クリームを詰め込んだ、ふわふわのシフォンケーキ。濃厚なビターショコラと甘酸っぱいラズベリーの2種のソース付きで、お好みで味変も。

<本品に含まれるアレルゲン>
小麦、卵、乳



※ 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。

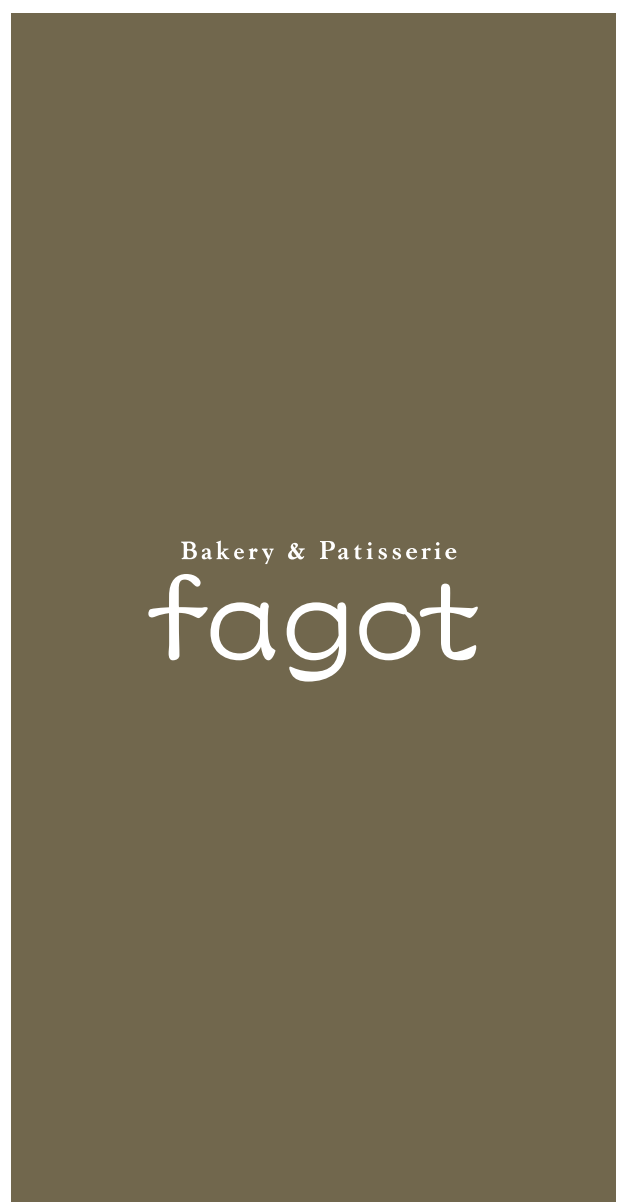
<本品に含まれるアレルゲン>
小麦、卵、乳、オレンジ



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。

Bakery & Patisserie
fagot

CAKE SET

11:00-21:00(ラストオーダー 20:30)



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

※店頭のケーキよりお好きなものお選びいただけます。

<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。

※写真はイメージです。

All-Day- Dining & Lounge

the LOOP