

ケーキのご案内

MILLY LA FORET SPECIAL CAKES

Seasonal

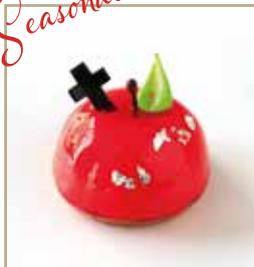


シャー(猫)クリーム

CREAM PUFF "MEOW"

黒猫をイメージしたシュー生地は竹炭を入れて焼き上げ、濃厚なカスタードとチョコレート生クリームを合わせました。サクサク食感のクランチチョコがアクセントです。

Seasonal

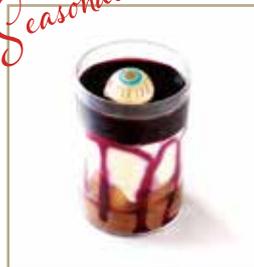


毒りんごムース

POISON APPLE MOUSSE

スパイスが香りりんごのソテーとりんごジュレをホワイトチョコレートムースで包みました。シナモン風味のサブレ生地の食感とお楽しみください。

Seasonal

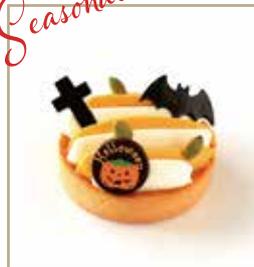


洋梨のヴェリーヌ ギョロリ

PEAR VERRINE "SHRIEK"

目玉が印象的なヴェリーヌは、チョコレートクリーム、キャラメル風味の洋梨コンポート、洋梨ムース、赤ワインゼリーの4層に仕上げました。

Seasonal

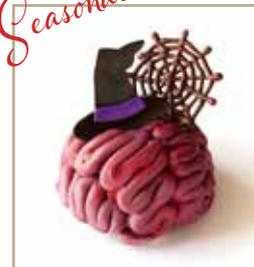


かぼちゃタルト

PUMPKIN TART

アーモンド風味のタルト生地に濃厚なかぼちゃクリームを流し、生クリームとかぼちゃクリームを合わせました。

Seasonal



紫芋のモンブレイン

TARO MONT BLANC "GORY"

脳みそをイメージした濃厚な紫芋のモンブランクリームで、サツマイモの甘露煮と生クリームを包み、甘酸っぱいラズベリーソースを血に見立てて合わせました。



ショートケーキ

SHORT CAKE

しっとりとしたスポンジと、口当たりの軽いクリームで仕上げた人気のショートケーキです。



モンブラン

MONT BLANC

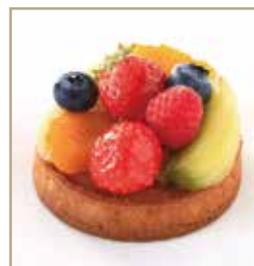
和菓を贅沢に使用し、中にはチョコレートでコーティングしたメレンゲを忍ばせました。ラム酒を効かせたスポンジと栗の食感が味わえます。



カライブ

CARAIBE

濃厚なチョコレートムースの中にチョコクランチとヘーゼルナッツクリームを忍ばせました。



タルトフリュイ

FRUIT TART

アーモンド風味のタルト生地にカスタードクリームを絞りフルーツを彩りよく飾りました。



ザ・ローズ

THE ROSE

真っ赤なバラを象ったフワフワのムース。中にはダコワーズ、バニラのムースとアクセントに甘酸っぱいフワフワのジュレを忍ばせました。



チーズケーキ

CHEESE CAKE

フランス産クリームチーズを使用し湯煎焼きした、しっとり濃厚なスフレチーズケーキです。



シュークリーム

CREAM PUFF

クッキー生地の中に北海道産の純生クリームと濃厚なカスタードクリームを2層に絞りました。



プリン

PUDDING

北海道産クリームを贅沢に使用した口当たり滑らかなプリンです。