

ケーキのご案内

MILLY LA FORET SPECIAL CAKES

Seasonal



お月見タルト

MID-AUTUMN FESTIVAL CAKE

シシリー産アーモンド粉を使った風味豊かなタルトに、自然な甘さのスイートポテトをたっぷりのせ満月に見立てました。

Seasonal



ショコラスリーズ

CHOCOLAT CERISES

小麦粉不使用のチョコレート生地、ベルギー産チョコレートのクリームとキルシュ風味のチェリーを合わせました。

Seasonal



いちじくと紅茶のムース

FIG AND TEA MOUSSE

クローブとシナモンで香りをつけたいちじくのジャムと紅茶のプリュレを合わせ、いちじくのムースで包みました。

Seasonal



キャラメルオペラ

CARAMEL OPERA

キャラメルを練りこんだ生地、ヘーゼルナッツのブラリネとチョコレートクリームをサンドしました。

Seasonal



カシスマロン

CASSIS MARON

甘酸っぱいカシスマースの中に、濃厚なマロンムースとマロングラッセを入れました。

Seasonal



ヴェリーヌポワール

VERRINE POIRE

チョコレートクリーム、キャラメルであえた洋梨のコンポートとさっぱりした洋梨のムースを合わせ、最後に洋梨のコンポートを贅沢に飾りました。



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

和栗を贅沢に使用し、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。



タルトフリユイ

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アンボワーズのムース。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アンボワーズ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。