



CAKE OF THE DAY

本日のケーキ

3 P.M. - 5 P.M.

Matcha Banana Pudding Pie

抹茶バナナプリンパイ

800

A refreshing twist on the classic, American Banana pie, blending silky matcha cream, ripe bananas, and citrusy yuzu Chantilly in perfect harmony.

アメリカンスタイルのバナナクリームパイを和の趣で再解釈。抹茶クリームとバナナに、柚子香るシャンティを添えた爽やかな一品。

Miso Caramel Devil's Food Chocolate Cake

味噌キャラメルショコケーキ

800

A bold chocolate indulgence, layered with house-made miso caramel for a refined balance of bittersweet depth and savory-sweet nuance.

ピタースイートなショコラートと、自家製味噌キャラメルが織りなすモダンで魅惑的なアメリカンなケーキ。
コーヒーの余韻とともに、甘みと塩味が絶妙に調和します。

Triple Cheese Cake

トリプルチーズケーキ

800

Sophisticated harmony of three artisanal cheeses, layered in baked cream cheese, rare cheesecake, and mascarpone Chantilly.

3種のチーズが織りなす洗練されたハーモニー。

濃厚なベイクドチーズ、なめらかなレアチーズ、そして軽やかなマスカルポーネのシャンティを重ねた贅沢な一品です。

COOKIE SET (4 pieces)

クッキーセット(4点)

12 P.M. - 10 P.M.

600

1. American Chocolate Chip Cookie with Miso Caramel

アメリカンショコチップクッキー味噌キャラメル

A refined classic blending milk chocolate and dark chocolate- finished with a buttery miso caramel for an elegant sweet-savory balance. ミルクとダーク、2種類のショコラートを合わせた定番クッキーに、コクのある味噌キャラメルをプラス。

2. Green Tea Cookie with Strawberry Frosting

抹茶クッキー苺フロスティング

Elegant matcha notes meet a silky strawberry frosting — a delicate balance of earthy and bright sweetness.
抹茶のほろ苦さに、なめらかな苺のフロスティングを重ねた、爽やかで上品な甘さ。

3. Black Sesame & Kinako Cookie with Black Sesame Icing

黒胡麻ときなこのクッキー 胡麻アイシング

Sophisticated harmony of three artisanal cheeses, layered in baked cream cheese, rare cheesecake, and mascarpone Chantilly. 香ばしい黒胡麻ときなこの風味を活かし、胡麻のアイシングで仕上げた和の味わい。

4. Flourless Chocolate Cookie with Almond

フローレス ショコラートクッキー アーモンド

Intensely rich and naturally flourless, with roasted almonds and a soft, gooey center. 小麦粉を使わずに焼き上げた濃厚なショコラートクッキー。香ばしいアーモンドと、とろけるような食感が楽しめます。