

## 通常グレード

苺のショートケーキ	白スポンジで苺果肉入りしっとりクリームをサンドし、苺果肉入りのジュレを重ね、苺クッキー生地をのせて焼いたシューで飾りました。
イチゴのタルト	クッキー生地の上にスポンジ、しっとりクリーム、カスタードクリームを重ねて苺を貼り付け、苺チョコソース、かぼちゃの種で飾りました。
キリマンジャロ珈琲のティラミス	キリマンジャロコーヒーのシロップを浸したスポンジとマスカルポーネチーズを層にし、ホイップクリームを絞り、ココアパウダーをかけました。
フルーツショート	黄桃、洋ナシ入りのしっとりクリームをスポンジでサンドし、黄桃、洋ナシ、苺果肉入りのゼリーとココアで飾りました。
半熟ブリュレ	卵黄と生クリームを蒸し焼きにした半熟のブリュレクリーム、スポンジ、チョコクリームを重ね、スイートチョコ、キャラメルチョコで飾りました。
青森リンゴのケーキ	白スポンジとかリンゴ果肉入りクリームを層にし、りんごペースト、かぼちゃの種、ホイップクリームで飾りました。スポンジクラムをまぶしてます。
川越芋のロールケーキ	川越芋をすり潰し蒸し上げたプリンと川越芋入りクリームをスポンジで巻き、芋プリン、北海道産南瓜の甘露煮、ヒマワリの種で飾りました。
モンブラン	スポンジをサイコロ状にしたケーキクラム、チョコクリーム、砕き栗の上に濃厚マロン餡と大粒渋皮付栗で飾りつけたケーキ。
塩麴のキャラメリーゼ	シフォンシートで塩麴入りキャラメルクリームをサンド。キャラメルチョコでコーティングし、ミルクチョコレート、粉碎カカオ豆で飾りました。
北海道かぼちゃのプリンケーキ	ココアスポンジ、ホイップクリーム、北海道産糸びすかぼちゃプリンを層にし、かぼちゃプリン、かぼちゃの甘露煮、カラメルソースで飾りました。
瀬戸内レモンと日向夏のケーキ	瀬戸内レモンクリームと日向夏クリームをスポンジでサンドし、日向夏ペーストと瀬戸内レモンクリームを塗り、レモン果皮、ヒマワリの種、オレンジで飾りました。
チョコミント	チョコスポンジと、ミント入りクリームを層にし、クッキークランチリチョコレートでコーティングし、ミント入りクリームで飾りました。
京抹茶のティラミス	竹炭スポンジで抹茶クリームをサンドし、宇治抹茶入りティラミスクリームを重ね、抹茶餡、黒豆の甘露煮、練乳、ココアパウダーで飾りました。
濃厚チョコレートケーキ	カカオ分が高く濃厚なチョコレートで仕上げたチョコクリームを、しっとりチョコスポンジでサンドしたショコラケーキです。
チョコバナナ	チョコスポンジでバナナ果実入りカスタードクリームとチョコクリームをサンドし、麦チョコ、ビターガナッシュチョコ、バナナチップで飾りました。
レアチーズ	フランス産キリクリームチーズに、ヨーグルト、オレンジのお酒を加えて仕上げた爽やかな酸味のレアチーズとスポンジを層にしました。

## Pグレード

マシュマロ&クッキーショコラ(P)	ミルクチョコでコーティングしたクッキーを散りばめたチョコクリームを、ココアスポンジでサンド。チョコソースをかけたマシュマロで飾りました。
クレープ包みのフルーツロール(P)	苺と黄桃入りカスタードクリームをチョコスポンジとクレープで巻き、スライスオレンジを乗せオレンジジュレでコーティングしました。
極上チーズケーキ(P)	濃厚チョコレートスポンジと、ヨーグルト、サワークリームを加えた濃厚チーズで仕上げたチーズケーキです。
黒蜜きな粉の竹炭ケーキ(P)	竹炭入りスポンジシートで大納言小豆入りきな粉クリームをサンドし、黒蜜、きな粉クリーム、黒豆で飾りました。
チョコ シュー 苺(P)	シュー皮でスポンジ、カスタードクリーム、苺クリーム、ホイップクリームを包み、苺餡、ガナッシュチョコ、クランベリー、ホワイトチョコで飾りました。

## SPグレード

イチゴのショート(SP)	ふんわりスポンジに苺と、なめらかなのにコクのあるしっとりクリームをサンドしたケーキです。
モンブラン(SP)	マロンクリームを巻いたロールケーキの上に、マロンクリーム、ぱりぱりチョコを重ねマロン餡を絞り、渋皮付栗で飾りました