

Cake Menu

NEW



ベリーヨーグリーヌ
Blueberry Yogurt Mousse Cake
¥780



ブルーベリー
ヨーグルトムース
ラズベリー
ジャム
ビスキュイ
生地



考案しました

パティシエ 尾崎

ヨーグルトムースの中にラズベリージャムを閉じ込めました。春から初夏の爽やかさを感じられるような一品です。ブルーベリーの甘みとヨーグルトのやさしい酸味、ラズベリージャムの甘酸っぱさのバランスをお楽しみください。

NEW



抹茶のバスクチーズケーキ
Matcha Basque Burnt Cheesecake

¥750

抹茶の香りを活かしながら、なめらかな口どけに仕上げるため、焼き加減にこだわりました。一口ごとにやさしく広がる味わいをお楽しみください。



グラサージュ・ショコラ
Glaçage Chocolat

¥810

チョコレートムースの中にほろ苦く甘いキャラメルムースを閉じ込めました。グラサージュ・ショコラでコーティングした見た目にも艶やかな一品です。

グラサージュ・ショコラ
チョコレートムース
キャラメルムース
チョコビスキュイ

ケーキセット Cake Set

好きなケーキ + ドリンク
Cake of your choice + drink ¥1,400

JR ホテルメンバーズ
WESTER 会員様 ¥1,330

ドリンクは下記からお選びください
Please choose your drink from the following
コーヒー / 紅茶 / オレンジジュース / グレープフルーツジュース
Coffee / Tea / Orange juice / Grapefruit juice



HOT

ケーキセットにプラス ¥400

ホテルグランヴィア和歌山
オリジナルブレンドコーヒー
Original-Blended coffee



ICE

ケーキセットにプラス ¥300

水出しコーヒー
COLD BREW Ice Coffee



HOT

ケーキセットにプラス ¥300



ロンネフェルトティー
RONNEFELDT TEA



苺のタルト
Strawberry Tart

¥800

アーモンドクリームをタルト生地に絞り焼き上げました。バターとアーモンド、甘酸っぱい苺の春の香りもぜひお楽しみください。



苺ショート
Strawberry Shortcake

¥750

口当たりの軽い生クリームが苺の酸味と甘味を引き立たせる、しっとりとした生地のケーキです。



りんごちゃん
Apple Cake

¥730

りんごの形をしたキュートなケーキ。バニラムースとりんごジャムの組み合わせをぜひお楽しみください。



テヴェール
Matcha Cake

¥740

抹茶と小豆のクリームを抹茶の生地で包み濃い抹茶で全体をコーティング。抹茶好きにはたまらない一品です。



フルーツパラダイス
Fruit Paradise

¥700

フルーツでデコレーションされた人気のケーキ。見た目も華やかなケーキをお召し上がりください。

※フルーツの内容は変わる場合がございます。



バスクチーズケーキ
Basque Burnt Cheesecake

¥700

全体に焼き色をつけて仕上げたケーキです。濃厚でコクのある味をお楽しみください。



国産栗モンブラン
Japanese Chestnut Mont Blanc

¥750

国産栗を贅沢に使用した大人気のモンブランです。コクのある栗の甘さをお楽しみください。