

Cake Menu

NEW



桃と紅茶のヴェリーヌ
Peach and Tea verrine

¥750



考案しました

パティシエ 山下

夏の美味しさを美しく重ねた限定デザートです。フランボワーズソースの上に紅茶のパナコッタ・桃のゼリーとコンポートを合わせました。それぞれの層が織りなす調和をお楽しみください。



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

¥780

ヨーグルトムースの中にラズベリージャムを閉じ込みました。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。



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みました。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。



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



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。



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。



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。



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。



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。