

Cake Menu

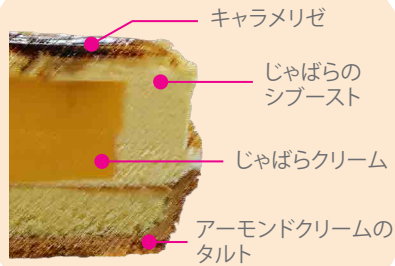
NEW



紀州じゃばらのシブースト
Kishu Jabara Chiboust

¥750

※はちみつを使用しています。



キャラメリゼ

じゃばらの
シブースト

じゃばらクリーム

アーモンドクリームの
タルト



パティシエ 山本

考案しました

和歌山“じゃばら”の魅力をぎゅっと閉じ込めた夏を
彩るシブーストに仕上げました。



桃と紅茶のヴェリーヌ
Peach and Tea verrine

¥750

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。

ケーキセット Cake Set

お好きなケーキ + 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



THE
Roasters

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



Ronnefeldt
TEA EXCELLENCE SINCE 1923

HOT

ケーキセットにプラス¥300

ロンネフェルトティー
RONNEFELDT TEA



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。



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カッキーです。



フルーツショート
Fruit Shortcake ¥780

様々なフルーツでデコレーションされた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。



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。



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。



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。