

Cake Menu

NEW



パイ生地

ムースリソース

柿のキャラメリゼ

柿のミルフィーユ
Persimmon Mille-feuille ¥750



考案しました

パティシエ 福原

丁寧に3層重ねた香ばしいパイ生地の間に、ムースリソースと柿のキャラメリゼを優しく閉じ込めました。秋の彩りと豊かな味わいをご堪能ください。

NEW



さつま芋のバスクチーズケーキ
Sweet Potato Basque Burnt Cheesecake
¥730



考案しました

パティシエ 尾崎

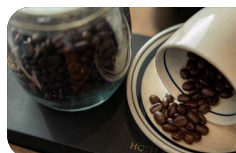
お芋の甘みが優しく広がるバスクチーズケーキ。さつま芋ペーストを生地に練り込み、なめらかな口溶けとコクのあるケーキに仕上げました。デコレーションには、“べにはるか”をトッピングしました。

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

Ronnefeldt
TEA EXCELLENCE SINCE 1823

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。



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。



紀州じゃばらのシブースト
Kishu Jabara Chiboust

¥750

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。

※はちみつを使用しています。



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。



葡萄とパナナコッタ
Grape and Panna Cotta

¥730

葡萄の豊かな香りが広がるゼリーに、つるんとした食感のパナナコッタを合わせました。すっきりとした後味が魅力の一品です。



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。



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。



チョコレートのエクレア
chocolate eclair

¥500

シュー皮の中に、なめらかなチョコカスタード
クリームを詰め込みました。大人からお子さままで、
どなたにも愛される味わいをお楽しみください。



シュークリーム
Cream puff

¥400



コーヒーゼリー
Coffee Jelly

¥400

香り豊かなのコーヒーゼリーに、スポイトに入った
フレッシュをお好みで加えることで、まろやかな味
わいに変化させることができます。自分好みの量で
お楽しみください。



コーヒーゼリー ソフトクリーム付き
Coffee Jelly Soft-serve ice cream

¥550

コーヒーゼリーに、ソフトクリームをトッピング
しました。ひんやりとしたゼリーの食感と滑らか
なソフトクリームの絶妙なハーモニーをお楽しみ
ください。



なめらかプリン
Smooth pudding

¥400



紀和みロール
Kiwami Roll

¥400

※はちみつを使用しています。