

DESSERT MENU

定番商品からフルーツを贅沢に使ったメニューなど
こだわりの自家製スイーツをご用意しております。

DESSERT
ALL 900円
(税込990円)



デザートメニュー
すべてに
バニラアイス付き

トッピングの
生クリームは
かけ放題!

Chiffon Cake

毎日焼き上げるふわっふわのしっとりシフォンケーキ。



Vanilla Brulee

表面をパリパリに焼き上げた、自家製カスタードたっぷりの一品。バニラの香りと甘みが引き立つ!



Lemon Grey

ムレスナティー茶葉をふんだんに使用した香り高いシフォンケーキ。レモンとアールグレイの香りが爽やか。



Mon Blanc

濃厚なマロンクリームが、しっとりバニラシフォンとベストマッチ。栗の美味しさを存分に味わえる!

Fruit Tart

国産バター、国産小麦を使用。甘さやタルト生地の食感にこだわった絶品タルト。



イチゴのタルト

イチゴをたっぷり使用し、自家製カスタードと相性抜群の自信作!期待を裏切らない美味しさ。



マンゴのータルト

ゴロッと大きなアップルマンゴーを使用した贅沢なタルト。酸味と甘味のバランスが絶妙!



ブドウのタルト

みずみずしいブドウがたっぷりで、お子様も食べやすいタルト。口いっぱい広がる甘みを楽しんで。

Other Cakes

定番ケーキにも、コーラルパーラーこだわりのアレンジをプラス。



ガトーショコラ

ビターチョコレートとアーモンドのハーモニーがくせになりそうな濃厚ガトーショコラ。



バスクチーズケーキ

北海道産クリームチーズと生クリームをたっぷり使用。なめらかな口溶けがたまらない!



クラシックティラミス

北海道産マスカルポーネチーズのクリームと3種のお酒とエスプレッソを染み込ませた大人味のティラミス。



レモンカスタードパイ

クリーミーなレモンカスタードとフレッシュレモンの酸味がよく合う!爽やかな甘酸っぱさがポイント。

