

ENJOY OUR HOTEL CAKES!

CAKE SET "A" ¥1,100 (1,019)

ケーキ+コーヒー、紅茶

HOTEL CAKE AND TEA OR COFFEE

CAKE SET "B" ¥1,255 (1,163)

ケーキ&アイスクリーム + コーヒー、紅茶

HOTEL CAKE, ICE CREAM AND TEA OR COFFEE

APRIL

4.11~4.30

Brasserie
Milly La Forêt
ミリーラ・フォレ

RENEWAL ITEM



ココナッツラズベリー
COCONUT RASPBERRY

ラズベリー・ナイムース、チョコレート
スポンジ、ココナッツのプランマンジェを
重ね、表面にはココナッツホイップ
と自家製グラニュー糖をトッピングした
マクビスイーツ

¥462 (428)

RENEWAL ITEM



莓タルト

STRAWBERRY TART

国産莓とカスタード
クリームをふんだんに
使用しています。

¥484 (449)

SEASONAL ITEM



季節の杏仁豆腐

SEASONAL ALMOND TOFU

アヲロウの種から香りを
抽出した杏仁豆腐。
甘酸っぱい莓と共に
お楽しみください。

¥484 (449)

第一回内海杯銀賞



カフェマロン

CAFE MARON

コーヒームースとマロン
クリームをフランス
ヴァローナ社のチョコレートで
仕上げたムースで包みました。

¥550 (510)

NEW



莓ミルフィーユ

STRAWBERRY MILLE FEUILLE

莓とたっぷりのカスタードを
サンドしたミルフィーユ。
さくさくとした食感を
お楽しみください。

¥550 (510)



赤い靴

AKAI KUTSU

8種のベリーで
カスタードパイを作り、
自家製のマジパンで
赤い靴を表現しました。

¥528 (489)



ショート

SHORT CAKE

ふわふわのスポンジに
生クリームといちごの
黄金トリオ。

¥506 (469)



莓ミルクロール

STRAWBERRY MILK ROLL

小さなお子様が大好きな
莓練乳生クリームを
使用したロールケーキ。
みんな大好き!

¥418 (388)



モンブラン

MONT BLANC

フランス産と国産のマロンを
贅沢に使用し、アーモンドの
生地・黒糖・北海道クリームを
合わせました。

¥528 (489)



マンゴープリン
MANGO PUDDING

フレッシュなマンゴーを
使用し中にココナッツ
ソースを入れました。

¥539 (500)



ガトーショコラ
GATEAU CHOCOLAT

ベルギー産のチョコレートを
使用し、しっとり
焼き上げました。

¥429 (398)



シュークリーム
CREAM PUFF

マダガスカル産のパニラを
使ったカスタードクリームで
シンプルに仕上げました。

¥275 (255)

パティスリーミリーラ・フォレの
自家製ケーキをはじめ、
ホールケーキや焼き菓子
など店頭でお持ち帰り
いただけます。

是非お立ち寄りください。