

Cake menu

These cakes from Dolce Campagne,
carefully created by our skilled pastry chefs.



Three-Chestnut Mont Blanc

厳選3種のイタリア栗モンブラン

¥830

アーモンド風味のメレンゲと生クリームの上に3種のイタリア栗をブレンドしてたっぷりと絞りました



Seasonal shortcake

季節のショートケーキ

¥680

ふわふわスポンジ生地に旬のフルーツをたっぷり入れました。

※季節によりフルーツは変更になります



Seasonal tart

季節のタルト

¥680

季節のフルーツをたっぷりのせたこの時期限定のタルトです。

※季節によりフルーツは変更になります



Cassata

カッサータ

¥550

シチリアの伝統的なアイスクリームケーキです。

生クリーム/クリームチーズ/くるみ/
ピスタチオ/チョコ/レーズン/アマレット



Baked cheese cake

濃厚バイクドチーズケーキ

¥650

滑らかで濃厚なチーズクリームを流して焼きこんだサクサクの食感のパイタルト。



Gateau chocolate

ナッツのガトーショコラ

¥650

ザクザク食感のナッツ生地にショコラ生地を入れてじっくりと焼き上げました。



Homemade Tiramisu

自家製ティラミス

¥600

濃厚なマスカルポーネクリームとコーヒー香るチョコスポンジの自家製ティラミスです

The perfect drink after a meal

After drink

Coffee コーヒー [Hot/Iced] ¥600

Cafe latte カフェラテ [Hot/Iced] ¥650

Black tea 紅茶 [Hot/Iced] ¥600

Orange Juice オレンジジュース ¥500

Grapefruits Juice グレープフルーツジュース ¥500

おすすめ!
Homemade lemon cello ¥600
自家製レモンチェットロ

 Toschi Nocello Liqueur ¥700
トスキ ノチェットロ(クルミのお酒)

 Frangelico ¥700
フランジェリコ(ヘーゼルナッツのお酒)