

Melon Cream Cake

メロンのショートケーキ



2種類のメロンとオレンジのシロップで仕上げたショートケーキ。メロンの芳醇な香りとオレンジの清涼感が重なる爽やかな味わいです。

A delicate creamcake made with two varieties of melon and orange syrup. Enjoy the refreshing harmony of the melons' rich aroma and the bright citrus notes of orange.

¥1,150

Apple Pie

アップルパイ



1980年代から高輪プリンスホテルで親しまれてきたアップルパイ。バニラでコンポートし、シナモンの香りを纏わせたフレッシュなアップルパイです。

First introduced in the 1980s at the Takanawa Prince Hotel, this signature apple pie features fresh apples compoted with vanilla and subtly infused with the aroma of cinnamon.

¥950

Cheese Cake

チーズケーキ



香ばしく焼き上げたベイクドチーズケーキに、軽やかな口どけのクリームチーズムースを合わせた二層仕立ての贅沢なチーズケーキです。

A luxurious two-layered cheesecake featuring a perfectly baked, aromatic base paired with a light, delicately smooth cream cheese mousse.

¥900

Mont Blanc

モンブラン



フランスのマロンクリームを使用した上品な甘さのモンブラン。サクサクとした食感のクルミのメレンゲとともに楽しみください。

Mont Blanc made with delicately sweet chestnut cream, served with crisp walnut meringue for added texture.

¥1,000

Muscat and Mango Tart

マスカットとマンゴーのタルト



香ばしいアーモンドタルトにシャインマスカットとマンゴーをあしらひ、バニラのクリームで仕上げました。

An almond tart topped with Shine Muscat grapes and mango, finished with a smooth vanilla cream.

¥1,100

Tart au Chocolat Exotique

タルト・オ・ショコラエキゾチック



バナナコンポートとプラリネを忍ばせたタルトに、マンゴーとパッションフルーツのジュレを包み込みチョコレートムースを合わせた、奥行きのある味わいのケーキ。

Banana compote and praline tart with chocolate mousse and mango-passion fruit gelée.

¥1,100