

Cake menu

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



Matcha Mont Blanc

抹茶モンブラン

¥680

ドリンクセット ¥1,080

ロール生地の上にクリームと餡、求肥をのせて 抹茶クリームで仕上げました



Seasonal shortcake

季節のショートケーキ

¥650

ドリンクセット ¥1,050

ふわふわスポンジ生地に旬のフルーツを入れました。

※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

¥650

ドリンクセット ¥1,050

季節のフルーツを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



Casata

カッサータ

¥550

ドリンクセット ¥950

シチリアの伝統的なアイスクーキです。

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

¥600

ドリンクセット ¥1,000

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。



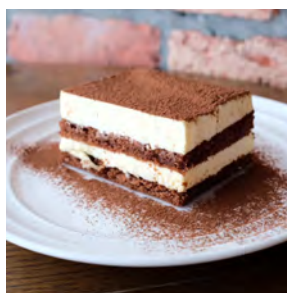
Gateau chocolate

ナッツのガトーショコラ

¥600

ドリンクセット ¥1,000

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

ドリンクセット ¥1,000

濃厚なマスカルポーネチーズ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] ¥500

Cafe latte カフェラテ [Hot/Iced] ¥500

Black tea 紅茶 [Hot/Iced] ¥500

Orange Juice オレンジジュース ¥480

Grapefruits Juice グレープフルーツジュース ¥480

おすすめ!

Homemade seasonal cello ¥600
自家製 季節のチェロ

Toschi Nocello Liqueur ¥500
トスキ ノチェッロ (クルミのお酒)

Frangelico ¥500
フランジェリコ (ヘーゼルナッツのお酒)

Cavalchina La Rosa Passito ¥500
カヴァルキーナ ロゼ パシート (デザートワイン)