

月替わり
デコレーションケーキ

Twelve months of Delicious Gift

～12ヶ月のおいしい贈り物 ひと月ごとの新しい味わいを～



数量限定！！

毎月15日レガールの日 限定販売です！！

毎月季節に合わせた旬のお味をお楽しみ頂けます♡

ENGLISH GARDEN HOTEL REANT

イングリッシュガーデンホテル レアント

〒954-0076

新潟県見附市新幸町5-10

TEL : 0258-66-1177

料金：¥3,500(税込) サイズ：6号(18cm)のみ
フロントまたはお電話にてご予約承ります

11月 洋梨タルト



芳醇な香りの洋梨をふんだんに使用したタルト
ジューシーな洋梨とバター香るサクサクの生地がマッチした一品です

5月 さくらんぼケーキ



さくらんぼの甘酸っぱい風味が詰まったケーキ
甘さと酸味がバランスよく広がり心地良い後味が楽しめます

12月 苺のショートケーキ



新鮮な苺を贅沢にトッピングし、甘酸っぱい苺とふんわりとしたスポンジが組み合わさったケーキ
苺の風味を存分にお楽しみ下さい

6月 メロンケーキ



みずみずしい果肉の甘さが口いっぱい広がるケーキ
クリームとのバランスが絶妙でこれからの暑い時期にぴったりです！

1月 ガレット・デ・ロワ



香ばしいパイ生地の中にリッチなアーモンドクリームがたっぷり詰まったケーキ
家族や友人と一緒に楽しむびっりのスイーツです

7月 桃のタルト



桃の果肉をたっぷり詰め、中に紅茶のカスタードを程よく敷き詰めましたタルト
夏の訪れを感じさせる爽やかな一品です

2月 ザッハトルテ



チョコレートの濃厚な味わいとアプリコットジャムの酸味が絶妙なケーキ
しっとりとしたチョコレートをご堪能下さい

8月 マンゴーのムースケーキ



フレッシュなマンゴーの果肉をたっぷり使用し、マンゴーの甘くとロピカルな味わいと軽やかなムースの食感が絶妙にマッチします！

3月 苺のシャルロット



ふんわりしたビスキュイ生地に包まれた苺のムースはとろけるよう滑らかさ
甘さ控えめのクリームが苺の酸味を引き立て爽やかな風味が広がります

9月 ぶどうのショートケーキ



ぶどうとシャインマスカットをたっぷり使った華やかなケーキ
ふわふわのスポンジとクリーミーな生クリームと一緒に楽しめます
み下さい

4月 桜のバスクチーズケーキ



春の訪れを感じさせる桜の香りが漂うバスクチーズケーキ
しっとりした食感とほんのり桜の風味がやさしく口の中で広がります

10月 モンブランタルト



栗の風味がたっぷり詰まったタルト
濃厚なマロンクリームがサクサクタルト生地に重なり合い上品な甘さを楽しめます

※写真はイメージです