

Demitasse cup cakes

デミタスカップケーキ



フレッシュのセサミオイルで作ったしっとり上品な風味の生地を、素材の味わいを引き立てるクリームチーズのクリームでひとつひとつ丁寧に仕上げました。合成着色料・保存料を一切使用していないデミタスカップ（エスプレッソを入れる小さなコーヒーカップ）サイズのナチュラルなスイーツです。

・デミタスカップケーキ 1コ ¥290

下記よりお好みのものをお選びください。



original オリジナル

クリームチーズのコクと風味が純粹に味わえるオーソドックスなカップケーキ。



natural lemon ナチュラル レモン

地中海産レモンのナチュラルな酸味と香りにレモンピールの苦みがよく合うカップケーキ。



natty caramel ナッティ キャラメル

ヘーゼルナッツのプラリネクリームにキャラメル風味の生地。



royal milk tea ロイヤル ミルクティー

ロイヤルミルクティーのコクと香ばしいクルミの食感のカップケーキ。



tiramisu crisp ティラミス クリスポ

カップケーキにアレンジしたティラミスにダークとミルク2種類のチョコクリスポ。



queen pistachio クイーン ピスタチオ

クリームや生地にナッツの女王とよばれるシチリア産のピスタチオを使用しました



mandarin orange マンダリン オレンジ

オレンジピールを混ぜ込んで焼き上げた生地にマンダリンオレンジのチーズクリーム。



pink berry ピンクベリー

スペイン産ストロベリーやさっぱりとした酸味のチーズクリームが特徴的なカップケーキ。



dry fruits ドライフルーツ

なめらかなチーズクリームと相性抜群のドライフルーツを贅沢にちりばめました。



double chocolate ダブル チョコレート

マカダミアナッツとオーガニックチョコレートのバランスが絶妙なカップケーキ。



red velvet レッド ベルベット

NYの定番をアレンジ。赤いココアのケーキにバニラチーズクリーム。



melty vanilla メルティ バニラ

竹炭を使った真っ黒な生地になめらかな口溶けのバニラビーンズとたっぷりのチーズクリーム。