

# THE DINER Cake Order Viking

It is possible to choose from 16 kinds of cakes freely. (16種類のケーキからお選びいただけます。)

Open 14:00 ~ Last 17:00 (ご予約制)

-90min-  
Price 2,500yen (お一人様)



**プランタン**  
ライムクリームを巻き込んだロールケーキの上に、ホワイトチョコムースをトッピングしました。



**フレーズジャポネ**  
北海道産生クリームと苺を贅沢に使用したショートケーキ。



**和栗のモンブラン**  
国産の栗を100%使ったモンブラン。栗好きにはたまらない一品。



**マンゴープリン**  
マンゴープリンをミントジュレと合わせたさわやかな一品です。



**マジスティック**  
ヴァローナ社(仏)のチョコレートを使用したチョコレートムースの中にバニラのプリュレが入っています。



**堂島ティラミス**  
3種類の洋酒とコーヒーに浸したビスキュイをたっぷりはさんで、しっとりした『大人の味』に仕上げました。



**レトロプリン**  
マダガスカル産100%のバニラだけを使用した濃厚なカスタードプリンです。



**タヒチ**  
さくさくの生地の中にタヒチバニラだけを使用したカスタードクリームたっぷりのシュークリームです。



**カマンベール**  
フランス産の塩味が強いタイプを使用し、隠し味の白ワインがよいアクセントです。



**シシリー**  
ピスタチオのヴァパロアにカシスのムースを閉じ込め、ホワイトチョコを使用したグラサージュで仕上げました。



**タルトフリュイセゾン**  
発酵バターたっぷりのタルト生地、季節のフルーツをのせたフルーツタルトです。



**堂島ホテルロールケーキ**  
ふわふわと軽い口当たりながら、しっとりとしたスポンジと、甘さ控えめな生クリームです。



**ヴァニラミルクレープ**  
焦がしバターとマダガスカル産、タヒチ産の2種類のヴァニラが香るミルクレープです。



**フランボワーズ**  
甘酸っぱいフランボワーズのムースとスポンジを合わせたケーキです。



**タルトポワール**  
ウィリアムポワール(洋ナシ)をふんだんに使ったアーモンドクリームたっぷりのタルトです。



**クッキーチーズ**  
ベイクドチーズとクッキーを合わせたニューヨーク風チーズケーキです。

※こちらの3点(フランボワーズ/タルトポワール/クッキーチーズ)は、バイキング特別ケーキです。その他ケーキは店舗にてお買い求め頂けます。

## FREE DRINK

### COFFEE



- ・コーヒー(ICED/HOT)
- ・エスプレッソ ドッピオ
- ・カプチーノ
- ・カフェラテ(ICED/HOT)

### TEA



- ・アッサム
- ・アールグレイ
- ・ダーズリン
- ・アイ스티ー

- ・アイスフルーツティー
- ・ロイヤルミルクティー(ICED/HOT)

### SOFT

- ・オレンジジュース
- ・ジンジャーエール
- ・ペプシコーラ



THE DINER

お口直しプレートもご用意しております。  
お気軽にお申し付けくださいませ。  
プレート内容(サンドイッチ/フルーツ/焼菓子)