

hotel
♥
made



Strawberry
いちごのタルト

いちごのタルトのいちごは
季節により入荷が難しい時が
ございますので係にお聞きください

旬のフルーツをふんだんに使用
出来立てでとろけるほど柔らかく
ボリュームたっぷり
手作りデコレーションケーキ

フルーツ
デコレーション
ケーキ

Fruit Decoration Cake



6号

←18cm→

※フルーツは
季節により異なります

Pearandberry



洋梨とバリーの
タルト

Mixberry



ミックスバリーの
タルト

タルト

【カスタードクリーム&フルーツ】

・・・Tart・・・

7号

←21cm→

ホームパーティー
などの
集まり事に

大曲エンパイヤホテル

謹製

シェフの手づくり
ホールケーキ

6号

←18cm→

南イタリア・カプリ島の
チョコレートケーキ

トルタ・カプレーゼ

Tortacaprese

南イタリア・カプリ島で生まれた
クルミやアーモンド・
レーズンがたっぷり入った
チョコレートケーキ
外側はサクリ
中はしっとり濃厚な味わい。

※トルタ・カプレーゼは
グルテンフリーです

希望日の3日前迄にご予約ください

大曲エンパイヤホテル

TEL. 0187-63-1131

〒011-0015 大仙市大曲白金町8番17号

TAKEOUT

テイクアウト

各

種 3,780 円 (税込)