



さっぽろスイーツコンペティション2026
～さっぽろneoチーズケーキ～

市民賞受賞

JRタワーホテル日航札幌 パティシエ 中瀬オリジナル
さっぽろneoチーズケーキ
Sapporo neo Cheese cake



ピザのクアトロフォルマッジの発想から6種のチーズを重ねた新感覚チーズケーキ。
スフレ・レア・ベイクドの多層構成に、ハスカップの酸味を添え、
さまざまな食感と味わいを楽しめる逸品です。

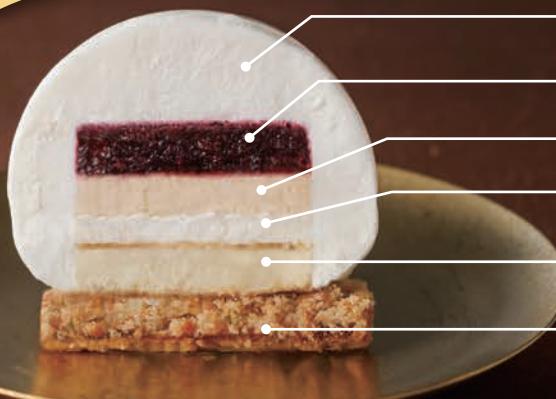
提供時間 / 11:00～19:30(L.O.) ￥850 (消費税、サービス料10%込)

テイクアウト可 ￥850 (消費税8%込)

※本商品以外のケーキはテイクアウト販売しておりません。

※本商品ははちみつを使用しております。1歳未満のお子様には与えないでください。

ケーキのあじわい



- クリームチーズを使用したレアチーズケーキ
- ハスカップのジュレ
- ふわふわとした食感のスフレチーズケーキ
- モツツアレラチーズとマスカルポーネチーズのとろけるクリーム
- カマンベール、ブルーチーズ、クリームチーズを使用した
しっとり食感のベイクドチーズケーキ
- 白糠酪恵舎「トマ・シラヌカ」を使用した
アーモンドとピスタチオ入りのクランブル

※写真はイメージです。*Photos are for illustrative purpose only.