



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・バ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

モッ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  
しっとり食感のバイクドチーズケーキ

白糖酪恵舎「トーマ・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.