



THE ROYAL HAWAIIAN  
A LUXURY COLLECTION RESORT

Waikiki

## In Room Dining Menu Served 24 Hours Daily

### ルームサービスメニュー

#### 朝食

午前6時 から 午前11時まで

フレッシュフルーツ・ジュース オレンジ、パイナップル、グレープフルーツ、またはグアバ	8
ミルク 全乳、2%脂肪、スキムミルク、または豆乳	8
マーケット・フレッシュフルーツとベリー すいか、パイナップル、カンタロープ、ラズベリー、ブラックベリー、ブルーベリー	18
カフク産完熟パパイヤ、またはマウイ・ゴールド・パイナップル	11
シリアル&グラノーラ	
スティールカット・アイリッシュ・オートミール バナナ・フォスター、レーズン	13
ミューズリ・パフェ ギリシャヨーグルト、マカダミアナッツ、バナナ、ミックスベリー、自家製グラノーラ	15
各種ブレックファスト・シリアル	9
自家製グラノーラとミルク	10
自家製グラノーラとミルク、季節のベリー添え	15
ベーカリー	
フレンチ・ベーカリーバスケット ロイヤルハワイアン・ベーカリーの本日のセレクション、バターとジャム添え	13
スコーン、ハニーバター添え シェフの本日のセレクション	10

5ドルのデリバリー料、17%のチップ、ハワイ州税が表示のお値段に加算されます。デリバリー料にはハワイ州税がかかります。  
生もしくは火の良く通っていない肉、卵、魚介類を食べますと、食物が原因となり得る病気にかかる場合がございますので  
ご注意ください。食物にアレルギーのあるお客様は必ず係りの者に事前にお知らせ下さい。



THE ROYAL HAWAIIAN  
A LUXURY COLLECTION RESORT

Waikiki

## In Room Dining Menu Served 24 Hours Daily

### ルームサービスメニュー

#### 朝食

午前6時 から 午前11時まで

#### ベーカリー (続き)

スカンジナビア・スモーク・サーモン 20  
ニューヨーク・ベーグルのトースト、クリームチーズ、クラ産玉ねぎ、ケイパーベリー、  
ナロファーム産マイクログリーン

イングリッシュマフィンのトースト (レギュラー、または全麦) 7  
バターとジャム添え

トースト・ニューヨーク・ベーグル、クリームチーズ (ライト) 添え 8  
プレーン、ごま、またはシナモン・レーズン

#### エンハンスメント (サイドオーダー)

アップルウッド・スモーク・ベーコン 7

カントリー・ハム 9

ソーセージ、ブラックファスト・ソーセージまたはポルトガル風 7

ローファット・ヨーグルト (プレーン、またはストロベリー) 7

3種ポテトのハッシュブラウン 7

ワイアルア・アスパラガス (蒸し) 8



THE ROYAL HAWAIIAN  
A LUXURY COLLECTION RESORT

Waikiki

## In Room Dining Menu Served 24 Hours Daily

### ルームサービスメニュー

#### 朝食

午前6時 から 午前11時まで

#### 卵料理など

卵をお好みのスタイルで (サイドを下記からひとつずつお選び下さい) 23  
スモーク・ベーコン、ハム、ポルトガル風ソーセージ、ブラックファストソーセージ またはチキンソーセージ  
3種ポテトのハッシュブラウン または ジャスミンライス

‘ザ・ワークス’ オムレツ 23  
ポルトガル風ソーセージ、ブラックファストソーセージ、チキンソーセージ、玉ねぎ、  
ホワイト・チェダーチーズ、3種ポテトのハッシュブラウン

クラシック・エッグ・ベネディクト 23  
ポーチド・エッグ、カナディアン・ベーコン、イングリッシュ・マフィン、  
シトラス・オランダーズ・ソース、3種ポテトのハッシュブラウン

カルアポーク・スタイル・ハッシュ 23  
ポーチドエッグ、ハワイアン・チリペッパー・オランダーズソース、ホーファーム産ロミ・トマト・レリッシュ

ステーキと卵料理 29  
卵をお好みのスタイルで、ドライエイジ・ストリップロイン牛のステーキ、  
カラメライズ・オニオン、ハマクア産マッシュルーム、レモングラス・パンダン・ライス

#### グリドルより

ピンクパレス・パンケーキ 19  
グアバ・ラズベリー・ショートケーキ、バルサミコ・ストロベリー・レリッシュ、ココナッツ・カフィア・クリーム

ベルージュン・ワッフル 19  
ベリーコンポート、ホイップクリーム添え

‘ザ・ロイヤル・ベーカリー’ バナナブレッド・フレンチトースト 19  
マカダミアナッツ、バナナフォスター、コロア・ラム



THE ROYAL HAWAIIAN  
A LUXURY COLLECTION RESORT

Waikiki

## In Room Dining Menu Served 24 Hours Daily

### ルームサービスメニュー

#### 朝食

午前6時 から 午前11時まで

#### ケイキ・ブレックファスト（お子様用朝食メニュー）

各種ブレックファスト・シリアル	8
各種ブレックファスト・シリアル季節のベリー添え	11
お子様用パンケーキ ブルーベリー、またはプレーン	12
バナナブレッド・フレンチトースト マカダミアナッツ、バナナフォスター	12
卵をお好みのスタイルで（卵1個） ハッシュブラウン添え、ベーコン、またはブレックファスト・ソーセージ	12
フルーツ・ボウル ベリーズ、パイナップル、メロン	10



THE ROYAL HAWAIIAN  
A LUXURY COLLECTION RESORT

Waikiki

## In Room Dining Menu Served 24 Hours Daily

### ルームサービスメニュー

#### お飲み物

24 時間

#### ハワイアンสปリングウォーター

16.9oz/500mil 6  
33.8oz/1L 10

#### ペルグリーノ- スパークリングウォーター

16.9oz/500mil 6  
33.8oz/1L 10

#### ソーダ

コーラ、ダイエットコーラ、スプライト、スプライト・ゼロ、トニックウォーター、クラブソーダ、ジンジャーエール

5

#### エナジードリンク

フルスロットル・エナジードリンク、レッドブル・エナジードリンク

7

#### ゴヴィンダ・フレッシュ・ジュース

オレンジ、パイナップル、グレープフルーツ、グアバ

9

#### フルーツ・ジュース

アップル、クランベリー、トマト

8

#### ハワイナチュラル・ティー各種

ホット・ティー・セレクションをレモン、ハニー、クリーム、またはミルクでどうぞ

7

#### アイスティー（レモン）

8

#### ロイヤル・コナ・コーヒー

レギュラー、またはカフェインレス、クリームまたはミルクでどうぞ

3~4 カップ分 11

5~7 カップ分 17

#### エスプレッソ

[シングル] 6 [ダブル] 8

#### ラテ

[シングル] 6 [ダブル] 8

#### カプチーノ

[シングル] 6 [ダブル] 8

5 ドルのデリバリー料、17%のチップ、ハワイ州税が表示のお値段に加算されます。デリバリー料にはハワイ州税がかかります。  
生もしくは火の良く通っていない肉、卵、魚介類を食べると、食物が原因となり得る病気にかかる場合がございますので  
ご注意ください。食物にアレルギーのあるお客様は必ず係りの者に事前にお知らせ下さい。



THE ROYAL HAWAIIAN  
A LUXURY COLLECTION RESORT

Waikiki

## In Room Dining Menu Served 24 Hours Daily

### ルームサービスメニュー オールデー・ダイニング

午前 11 時 から 午後 10 時まで

#### イントロ

シェフの地元の食材をいかした本日のスープ	12
ビッグアイランド・ファーム・グリーン エアールームトマト、マウイオニオン、クルトン、ホワイト・バルサミコ・ヴィネグレ	12
クリスピー・チキン・ウィング リリコイ(パッションフルーツ)とチリペッパーのグレーズ、ハワイ産の野菜トッピング、きゅうりのゆず風味ピクルス	18
タバーン・パルメザン・トリュフ・フレンチフライ ガーリック・パセリ、トリュフ・バター、パルメザン・スノー	12
シトラス・ガーリック枝豆 チリ・ごま・グレーズ、レモンしょうゆ、パルメザン	11
‘ロー・バー’ 刺身のマリネ アジア風ポワソン・クリュ、はまちクルド、モダン・スパイシー・アヒポケ	22

#### サイド

シーソルト・フライドポテト	8
ライス	8
ワイアルア・アスパラガス (蒸し)	8



THE ROYAL HAWAIIAN  
A LUXURY COLLECTION RESORT

Waikiki

## In Room Dining Menu Served 24 Hours Daily

### ルームサービスメニュー オールデー・ダイニング

午前11時 から 午後10時まで

ネクスト

下記のサンドイッチには、シーソルト・フライドポテト、またはローカル・ベビー・グリーンが付きます。

ロイヤル・アライ・バーガー*	24
ペッパージャック・チーズ、アボカド、オニオンリング、マッシュルーム、タバーン・フレンチフライ パルメザン・トリュフ・フレンチフライにアップグレード	27
チキン・シーザー・パニーノ レモン・ピスタチオ・ペスト、アボカド、アップルウッド・ベーコン、トーストしたチャパタ・パン、 シーソルト・フライドポテト	23
シェフ・ネイサンのロブスター・ロール 味噌ハニー・アイオリ、きゅうりのなます、セロリー・ハーツ、バター風味のパン、格子切りフライドポテト	28
クラシック・マルガリータ・ピザ フレッシュ・モッツアレラ、プラム・トマト、バジル、エキストラ・バージン・オリーブオイル	21
パニオーロ・ピザ ポルトガル風ソーセージ、中華ソーセージ、本しめじ、トマト、しょうが・ガーリック・ペストソース	23
シェフコリンのマーケット・フィッシュ&チップス マヒマヒのビール衣フライ、ホーファーム産ゆずのピクルス、シグネチャー・ビーツ・ケチャップ、フライドポテト	25
ザ・ロイヤル・ロコモコ ビーフショートトリブのポートワイン煮、目玉焼き卵、ハマクア産マッシュルーム、パンダン・ガーリック・ライス	25
サラダ (メインコースサイズ)	
トラディショナル・クラ産ロメイン・シーザー・サラダ 海老(4尾)追加 7      チキン追加 7      マヒマヒ追加 8	18
モダン・フリユイ・ドウ・メール 海の幸の一品、コナ産ロブスター、大海老、スパイシー・アヒまぐろ、アボカドムース、やしの実、 スミダファーム産クレソン、レモン・タラゴン・しょうゆヴィネグレ	30
“ファイファイ” コブ・サラダ カフク産コーン、チキンのグリル、ピピカウラ、アボカド、焦しマウイオニオンのバターミルクドレッシング	18

\* 衛生局の規定により挽肉を使った料理は、60°C以下やミディアムウェルダン以下で調理をすることは禁じられております。

5ドルのデリバリー料、17%のチップ、ハワイ州税が表示のお値段に加算されます。デリバリー料にはハワイ州税がかかります。  
生もしくは火の良く通っていない肉、卵、魚介類を食べますと、食物が原因となり得る病気になる場合がございますので  
ご注意ください。食物にアレルギーのあるお客様は必ず係りの者に事前にお知らせ下さい。



THE ROYAL HAWAIIAN  
A LUXURY COLLECTION RESORT

Waikiki

## In Room Dining Menu Served 24 Hours Daily

### ルームサービスメニュー オールデー・ダイニング

午前 11 時 から 午後 10 時まで

#### ケイキ（お子様）メニュー

ケイキ・ベジー きゅうり、トマト、アスパラガスのグリル、人参のスティック、ランチ・ドレッシング	10
チーズ・バーガー* フライド・ポテト、またはフルーツボウルつき	15
パスタ トマトソース、ペコリーノ・チーズ	15
チーズ・ピザ	15
チキン・フィンガー バーベキューソース、またはハニー・マスタード・ソース、フライド・ポテトつき	15
フルーツ・ボウル ベリーズ、パイナップル、メロン	10
ケイキ（お子様用）デザート	
温かいチョコレート・ブラウニー マカダミアナッツ添え	8
バニラとチョコレートのアイスクリーム	8
エキゾチック・フルーツ・カップ	8

\* 衛生局の規定により挽肉を使った料理は、60°C以下やミディアムウェルダン以下で調理をすることは禁じられております。

5 ドルのデリバリー料、17%のチップ、ハワイ州税が表示のお値段に加算されます。デリバリー料にはハワイ州税がかかります。  
生もしくは火の良く通っていない肉、卵、魚介類を食べますと、食物が原因となり得る病気にかかる場合がございますので  
ご注意ください。食物にアレルギーのあるお客様は必ず係りの者に事前にお知らせ下さい。





THE ROYAL HAWAIIAN  
A LUXURY COLLECTION RESORT

Waikiki

## In Room Dining Menu Served 24 Hours Daily

### ルームサービスメニュー

#### 夕食

午後 6 時 から 午後 10 時まで

#### メイン

ブラックエンド・アイランド・豆腐 24  
スイートコーン、ハマクア産マッシュルーム、ごまヴィネグレ、スチーム・ジャスミンライス

ハワイ・ランチャーズ産リブアイ・ステーキ 53  
カフク産クリーム・コーンとハマクア産マッシュルーム、ユーコン・ポテトのガーリック・ロースト、  
クリスマスに仕上げたエシャロット添え、赤ワインソース

ロブスターテールのカラマンシー風味 時価  
かぼちゃのニョッキ、スナッフえんどう、ローストした人参と生姜のピューレ、カフィアライム・ブラウンバター

Pier 38 42  
地元ピア 38 港からの新鮮な魚のセレクションのアズーア・ウッド・オープン・ロースト  
フィンガリング・ポテト、アスパラガス、白ワイン・バターソース

チキンの胸肉のロースト 36  
ワイアルア産アスパラガス、ユーコン・ゴールド・ポテト、赤ワインソース

#### デザート

ベイクド・パッションフルーツ・クリーム 12  
キャラメライズド・マンゴー、ココナッツ・シャーベット

チョコレート・セダクション 13  
ディコンストラクト・チョコレートケーキ、ココナッツ、キャラメライズド・マカダミアナッツ、トリプル・チョコレート・ジェラート

シトラス & ベリーズ 13  
ホワイトチョコレート・マックナッツ・クランチ、マイヤーレモン・カード、ブルーベリー・ジュレ、  
ラベンダー・ストロベリー・パヴロア

オンリー・アット・ザ・ロイヤル - ラ・ジェラテリア特選ジェラートとシャーベット 11

オンリー・アット・ザ・ロイヤル・シグネチャー・ピンク・ハウピア・ケーキ 12  
ピンクのココナッツ味ハウピアクリームとココナッツシロップを塗ったバニラスポンジを何層にも重ね、  
まわりにはピンクのココナッツフレークの可愛いケーキ、フレッシュベリー添え



THE ROYAL HAWAIIAN  
A LUXURY COLLECTION RESORT

Waikiki

## In Room Dining Menu Served 24 Hours Daily

### ルームサービスメニュー

#### ドリンク

午前10時から 午後11時まで

#### カクテル

ロイヤル・スクラッチ・マイタイ	14
ロイヤルハワイアン伝統のオリジナルマイタイ。搾りたてパイナップル、オレンジジュース、オレンジキュラソー、バカルディラム、アーモンドリキュールとウェラーズ・ダークラム	
バリ・タイ	16
フレッシュライム、ライチーピューレ、そしてブラックペッパーシロップのブレンドで伝統的なマイタイをひとひねりしたカクテル	
ヴィックの44	14
パイロット・ラム XO リザーブを使ったトレーダーだったヴィックのオリジナル1944年マイタイレシピをロイヤルハワイアンなりに作り変えたマイタイ。マイヤーズ・ジャマイカン・ダークラム、フェラン・ドライキュラソー、オージェイト、フレッシュライムジュース、ライムを添えて	
ロイヤル・マルガリータ	14
絞りたてライム、オレンジジュース、グランマニエ・オレンジリキュール、コルゾ・テキーラのさっぱりマルガリータ	
ラヴァ	12
新鮮ストロベリーとバナナ、ココナッツクリームと搾りたてパイナップルジュース、マウントゲイ・ラム酒の甘いカクテル	
ピナ・ロックス	12
レモンハーブ、ココナッツクリーム、絞りたてパイナップルジュースとバカルディ8年のラム酒	
ノンアルコールドリンク	
ヴァージン・ピナ・ロックス	8
ココナッツと新鮮パイナップルのジュース	
ワサビ・バージンメリー	7
自家製アルコール無しのブラディーメリー（トマトベース）とワサビをミックスした、ピリ辛ドリンク	
シトラス・レモネード	8
絞りたてレモン、ライム、パイナップル、オレンジとグレープフルーツのヘルシージュース	



THE ROYAL HAWAIIAN  
A LUXURY COLLECTION RESORT

Waikiki

## In Room Dining Menu Served 24 Hours Daily

### ドリンク

午前 6 時 から 午前 12 時まで

#### ビール

コナ “ビッグウェーブ”、ハイネケン、バドライト、バドワイザー、コロナ、クアーズライト、アサヒドライ、ステラアルトワ、ミラー・ライト、ハーケ・ベック

9

#### ワイン

##### 白ワイン

	グラス	ボトル
Villa Maria Sauvignon Blanc, Marlborough ヴィラ・マリア・ソーヴィニヨンブラン、マールボロ	14	56
Pineridge Chenin Blanc, California パインリッジ・チェニン・ブラン、カリフォルニア	13	52
Jovino Pinot Gris, Willamette Valley ジョヴィノ・ピノ・グリ、ウィラメットヴァレー	12	48
Meiomi Chardonnay, California メイオミ・シャルドネー、カリフォルニア	13	52

##### 赤ワイン

Votre Sante Pinot Noir, California ヴォートル・サンテ・ピノノワール、カリフォルニア	12	48
Cypress Merlot, California サイプレス・メルロー、カリフォルニア	13	52
Petite Petit by Michael-David, Lodi ペティ・ペティ by マイケル・デイビット、ロディ	14	56
Ancient Peaks Cabernet, Paso Robles エンシェント・ピークス・カベルネ・ソーヴィニヨン、パソ・ローブレス	12	48
Flowers Pinot Noir, Sonoma Coast フラワーズ・ピノノワール、ソノマコースト		112
Cliff Lede Cabernet Sauvignon, Stag's Leap, Napa クリフレイディ・カベルネ・ソーヴィニヨン、スタッグス・リープ、ナパ		164

##### スパークリングワイン

Chandon Sparkling Rose, California シャンドン・スパークリング・ロゼ、カリフォルニア	16	64
Moet & Chandon Imperial, Brut, Champagne モエ・エ・シャンドン・ブリュット・アンペリアル、シャンパーニュ	20	139
Domaine Carneros by Taittinger, Brut Rose, Napa ドメイン・カーネロス by テタンジェ、ブリュットロゼ、ナパ		77
Veuve Cliquot Reserve, Brut Rose, Reims ヴーヴ・クリコ・レゼルヴ、ブリュット・ロゼ、ランス		225
Moet & Chandon, Dom Perignon, Brut, Champagne モエ・エ・シャンドン・ドン・ペリニオン・ブリュット・シャンパン		405

5 ドルのデリバリー料、17%のチップ、ハワイ州税が表示のお値段に加算されます。デリバリー料にはハワイ州税がかかります。  
生もしくは火の良く通っていない肉、卵、魚介類を食べますと、食物が原因となり得る病気になる場合がございますので  
ご注意ください。食物にアレルギーのあるお客様は必ず係りの者に事前にお知らせ下さい。



THE ROYAL HAWAIIAN  
A LUXURY COLLECTION RESORT

Waikiki

## In Room Dining Menu Served 24 Hours Daily

### ルームサービスメニュー

#### ドリンク

午前6時 から 午前12時まで

#### 酒

Ty Ku Black, Junmai Ginjo, Japan  
Ty Ku 黒、純米吟醸酒、日本産

bottle  
86

#### ボトル

Grey Goose Vodka 33.8oz/1 Liter  
グレーグース・ウォッカ

bottle

199

Belvedere Vodka 33.8oz/1 Liter  
ベルヴェデーレ・ウォッカ

199

Jack Daniels Bourbon 33.8oz/1 Liter  
ジャック・ダニエル・バーボン

149

Bombay Sapphire Gin 33.8oz/1 Liter  
ボンベイ・サファイア・ジン

199

Patron Silver Tequila 25.0oz/0.75 Liter  
パトロン・シルバー・テキーラ

169

Bacardi Superior Light Rum 33.8oz/1 Liter  
バカルディ・スーパーリア・ライト・ラム

119

Dewar's 12yr. Scotch 33.8oz/1 Liter  
デワーズ 12年スコッチ

169

Remy Martin VSOP Cognac 25.0oz/0.75 Liter  
レミー・マルタン VSOP コニャック

239

#### ミクサー

#### ソフトドリンク

#### ジュース

各 5

各 5~8



THE ROYAL HAWAIIAN  
A LUXURY COLLECTION RESORT

Waikiki

## In Room Dining Menu Served 24 Hours Daily

### ルームサービスメニュー

#### 夜食

午後 10 時 から 午前 6 時まで

アラスカン・キングクラブ・チャウダー カフク産コーン、ベーコン、ベビーリーク、モロカイ産スイートポテト	14
ビッグアイランド・グリーン エアールームトマト、マウイオニオン、クルトン、ホワイト・バルサミコ・ヴィネグレ	12
トラディショナル・クラ産ロメイン・シーザー・サラダ 海老(4尾)追加 7      チキン追加 7      マヒマヒ追加 8	18
シトラス・シュリンプ・ティラディート “ペルースタイル” ホーフーム産トマト、ミックスグリーン、地元産オレンジ、コーンナッツランチ、アヒ・アマリージョ・アイオリ	20
“ファイファイ” コブ・サラダ カフク産コーン、チキンのグリル、ピピカウラ、アボカド、焦しマウイオニオンのバターミルクドレッシング	18
‘ザ・ワークス’ オムレツ ポルトガル風ソーセージ、ブラックファストソーセージ、チキンソーセージ、玉ねぎ、 ホワイト・チェダーチーズ、3種ポテトのハッシュブラウン	23
ロイヤル・アライ・バーガー* ペッパージャック・チーズ、アボカド、オニオンリング、マッシュルーム、タバーン・フレンチフライ	24
パルメザン・トリュフ・フレンチフライにアップグレード	29
インターナショナル・チーズ・ディスプレイ タレージョ(イタリアン・マイルド・チーズ)、エイジドチェダー、フレッシュゴートチーズ、ポイントレエス産 ブルー・チーズ、いちじくジャム、キャンディードウォールナッツ、レーズン、ぶどう、石挽きマスタード、 アルメニア・フラットブレッド添え	32
クリスピー・チキン・ウィング リリコイ(パッションフルーツ)とチリペッパーのグレース、ハワイ産の野菜トッピング、きゅうりのゆず風味ピクルス	18
スモーク・チキン・パニーノ・クラブ レモン・ピスタチオ・ペスト、ロメイン・ハーツ(ロメインレタスの中心のおいしい部分)、アボカド、 アップルウッド・ベーコン、トーストしたチャバタ・パン、シーソルト・フライドポテト	23

\* 衛生局の規定により挽肉を使った料理は、60°C以下やミディアムウェルダン以下で調理をすることは禁じられております。

5ドルのデリバリー料、17%のチップ、ハワイ州税が表示のお値段に加算されます。デリバリー料にはハワイ州税がかかります。  
生もしくは火の良く通っていない肉、卵、魚介類を食べますと、食物が原因となり得る病気になる場合がございますので  
ご注意ください。食物にアレルギーのあるお客様は必ず係りの者に事前にお知らせ下さい。



THE ROYAL HAWAIIAN  
A LUXURY COLLECTION RESORT

Waikiki

## In Room Dining Menu Served 24 Hours Daily

### ルームサービスメニュー

#### 夜食

午後 10 時 から 午前 6 時まで

各種ブレックファスト・シリアル	9
自家製グラノーラとミルク	10
自家製グラノーラとミルク、季節のベリー添え	15
スカンジナビア・スモーク・サーモン ニューヨーク・ペーグルのトースト、クリームチーズ、クラ産玉ねぎ、ケイパーベリー、 ナロファーム産マイクログリーン	19
マーケット・フレッシュフルーツとベリーズ	16
デザート	
バイクド・パッションフルーツ・クリーム キャラメライズド・マンゴー、ココナッツ・シャーベット	12
チョコレート・セダクション ディコンストラクト・チョコレートケーキ、ココナッツ、キャラメライズド・マカダミアナッツ、 トリプル・チョコレート・ジェラート	13
オンリー・アット・ザ・ロイヤル - ラ・ジェラテリア特選ジェラートとシャーベット	11
オンリー・アット・ザ・ロイヤル・シグネチャー・ピンク・ハウピア・ケーキ ピンクのココナッツ味ハウピアクリームとココナッツシロップを塗ったバニラスポンジを何層にも重ね、 まわりにはピンクのココナッツフレークの可愛いケーキ、フレッシュベリー添え	12