



2段デコレーション(生クリーム)

2種類のコクのある、生クリームと、ふわっとしっとりこだわり生地。
苺が2段でベリーづくし。パーティーや特別な記念日に。
※チョコクリームもご用意できます。

直径約20cm+15cm

前日までの予約



ピレネ(生クリーム・チョコ生クリーム)

シェフがひとひらひとひら丁寧に生クリームをデコレーションし、
見た目もゴージャスに仕上げました。苺のサンドは2段です。

4号 5号 6号
7号 8号



セゾン

旬の果物をたっぷり使った、季節を感じられるケーキです。苺のサンドは1段です。

5号 6号 7号 8号

前日までの予約



シフォン

口に入れたら溶ける魔法のシフォンケーキ。
カスタードと苺をサンドしています。

4号 5号



クラシックセゾン

カカオ分80%のチョコレートを使った贅沢なチョコ
レートです。

5号



ピカソ

ココア生地と2つのことなるチョコレートクリーム
をサンド。アーモンドブラリネのサクサク生地がく
せになります。

5号



いちごタルト

サクサクした苺ジャムの入ったタルト生地にカス
ターのクリームスポンジ、まるごと1コ使った苺を
たっぷり使い、ラズベリーのジュレで仕上げました。

4号 5号 6号 7号

前日までの予約

※国産いちごが無い時期はフルー
タルトをご用意します。
詳しくはお問合わせください。

いちご畑

庄内の契約農家池田さんの畑で収穫された、無農薬苺
をたっぷり使った、苺好きにはたまらない一品です。

4号 6号 7号 8号



和のデコレーション

やわらかい小豆餡とかるかん生地を土台に練切で包
みバラと上生で仕上げました。和菓子の酸味を味
わってください。

5号 6号 2日前までの予約



マジョレーヌ

ヘーゼルナッツの生地にバニラとカカオ80%のビ
ターのチョコレートクリームの9層仕上げです。

4号



フォレノワール

チョコレートとナッツをたっぷり作った生地に、バ
ニラのクリームとスイートミルクチョコクリームの
クリームをサンドしております。

6号



モンブラン

都城と須木村の栗をペーストにした、コクのあるク
リームを使用しています。ココア生地に栗の甘露煮
とカスターをサンドしています。

5号 6号 前日までの予約



チーズケーキ

シンプルなのに香り豊かにしっとりふわふわに
焼き上げた生地にレモンジュレをアクセントに使
用し、さっぱり爽やかに仕上げました。(チーズが苦
手な方もご賞味くださいませ。)

6号 前日までの予約

※別料金で生クリーム＆フルーツのトッピングできます。
詳しくはお問い合わせ下さい。

キャラクターデコレーションケーキのご
注文も随時承ります。
お気軽にスタッフにお申し付けください。

サイズの目安

- 4号=2~4名
- 5号=4~6名
- 6号=6~8名
- 7号=8~10名
- 8号=10~14名

※商品は写真と異なる場合がございます。あらかじめご
了承ください。

ケーキのご予約は
ご来店または、お電話で承ります。

TEL (0986) 22-4670

ご注文表

品名	サイズ	価格	数	金額
2段デコレーション(生クリーム)	直径約 下段20cm 上段15cm	本体 価格 10,000円(税込 10,800円)		
ピレネ (生クリーム)	4号(12cm)	本体 価格 2,800円(税込 3,024円)		
	5号(15cm)	本体 価格 3,500円(税込 3,780円)		
	6号(18cm)	本体 価格 4,300円(税込 4,644円)		
	7号(21cm)	本体 価格 5,500円(税込 5,940円)		
	8号(24cm)	本体 価格 7,000円(税込 7,560円)		
ピレネ (チョコ生クリーム)	4号(12cm)	本体 価格 3,100円(税込 3,348円)		
	5号(15cm)	本体 価格 3,950円(税込 4,266円)		
	6号(18cm)	本体 価格 4,900円(税込 5,292円)		
	7号(21cm)	本体 価格 6,250円(税込 6,750円)		
セゾン	8号(24cm)	本体 価格 7,900円(税込 8,532円)		
	5号(15cm)	本体 価格 3,500円(税込 3,780円)		
	6号(18cm)	本体 価格 4,300円(税込 4,644円)		
	7号(21cm)	本体 価格 5,500円(税込 5,940円)		
クラシックセゾン	8号(24cm)	本体 価格 7,000円(税込 7,560円)		
	5号(15cm)	本体 価格 3,000円(税込 3,240円)		
シフォン	4号(12cm)	本体 価格 1,800円(税込 1,944円)		
	5号(15cm)	本体 価格 2,800円(税込 3,024円)		
ピカソ	5号(15cm)	本体 価格 4,000円(税込 4,320円)		
いちごタルト	4号(12cm)	本体 価格 2,800円(税込 3,024円)		
	5号(15cm)	本体 価格 4,000円(税込 4,320円)		
	6号(18cm)	本体 価格 5,700円(税込 6,156円)		
	7号(21cm)	本体 価格 7,200円(税込 7,776円)		
いちご畑	4号(12cm)	本体 価格 2,600円(税込 2,808円)		
	6号(18cm)	本体 価格 4,300円(税込 4,644円)		
	7号(21cm)	本体 価格 5,500円(税込 5,940円)		
	8号(24cm)	本体 価格 7,000円(税込 7,560円)		
和のデコレーション	5号(15cm)	本体 価格 4,200円(税込 4,536円)		
	6号(18cm)	本体 価格 4,800円(税込 5,184円)		
モンブラン	5号(15cm)	本体 価格 4,200円(税込 4,536円)		
マジョレーヌ	4号(12cm)	本体 価格 2,500円(税込 2,700円)		
チーズケーキ	6号(18cm)	本体 価格 3,500円(税込 3,780円)		
フォレノワール	4号(12cm)	本体 価格 2,800円(税込 3,024円)		
総合計				

氏名	ご連絡先
住所	

●手作りと鮮度を保つために製品によってはやむおえず打ち切場合がありますのでご予約はお早めをお願い申し上げます。
●ケーキの飾りが多少変わることがございます。

※メールでのご予約、ご注文は出来ません。※ケーキの飾りが多少変わることがございます。
※キャラクターデコレーションケーキのご注文は3日前までにご予約ください。