

大切なお誕生日や記念日に
ヴェルフランスのグランシェフが作り上げる至極のデコレーションケーキを



フーズシャンティ Fraise Chantilly

風味豊かで柔らかいスポンジケーキとなめらかで口どけの良いクリームを贅沢に使い、苺をサンドしました。

- 4号 本体価格 2,800円 (税込 3,024円)
- 5号 本体価格 4,000円 (税込 4,320円)
- 6号 本体価格 5,000円 (税込 5,400円)
- 7号 本体価格 7,000円 (税込 7,560円)
- 8号 本体価格 9,200円 (税込 9,936円)



チョコフーズシャンティ Chocolat Fraise Chantilly

- 4号 本体価格 2,900円 (税込 3,132円)
- 5号 本体価格 4,100円 (税込 4,428円)
- 6号 本体価格 5,100円 (税込 5,508円)



Special ベリーデコレーション
Berry Decoration

苺サンドのケーキに贅沢に苺を敷き詰めたスペシャルフーズシャンティ。

- 5号 本体価格 6,000円 (税込 6,480円)
- 6号 本体価格 8,000円 (税込 8,640円)

タルトフリユイ
Tarte Fruits

- 4号 本体価格 3,000円 (税込 3,240円)
- 5号 本体価格 4,200円 (税込 4,536円)
- 6号 本体価格 5,400円 (税込 5,832円)



タルトにアーモンドクリームとカスタードを絞り、季節のフルーツでデコールしました。

フェイスデコレーション
Face Decoration

- 4号 本体価格 2,800円 (税込 3,024円)
- 5号 本体価格 4,000円 (税込 4,320円)
- 6号 本体価格 5,000円 (税込 5,400円)



お子様も大喜び！苺サンドのケーキにフルーツたちをかわいくフェイスデコレーション！

チーズケーキ
Fromage

- 4号 本体価格 2,600円 (税込 2,808円)
- 5号 本体価格 3,200円 (税込 3,456円)
- 6号 本体価格 4,000円 (税込 4,320円)
- 7号 本体価格 5,200円 (税込 5,616円)



フランス産クリームチーズを贅沢に使用し焼き上げたチーズケーキにフルーツを飾りました。

アントルメショコラ
Entremets Chocolat

- 4号 本体価格 3,000円 (税込 3,240円)
- 5号 本体価格 4,200円 (税込 4,536円)



甘酸っぱいカシスムースをムースショコラでサンド。グラサージュショコラでコーティングし、ベリーを散らして大人っぽく仕上げました。

フランボワーズ
Framboise

- 4号 本体価格 2,800円 (税込 3,024円)



甘酸っぱい木苺ムースとバニラムースの中に赤い果実のクーリー入り。

カシスオレンジ
Cassis Orange

- 4号 本体価格 2,800円 (税込 3,024円)



さわやかなオレンジムースとカシスムースの中にフリーズ・デ・ポワ（野苺）が入っています。

4号	5号	6号	7号	8号
直径約12cm 3~4人向け	直径約15cm 4~6人向け	直径約18cm 6~8人向け	直径約21cm 8~10人向け	直径約24cm 10~12人向け

※デコレーションケーキは、お引渡し日の2日前までにご予約願います。
※デコレーションの飾りは、その季節の美味しいフルーツに変わる場合がございます。
※写真は一部(フランボワーズ、カシスオレンジ)を除き、全て5号サイズです。