

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 3,200円 (税込 3,456円)
- 5号 本体価格 4,200円 (税込 4,536円)
- 6号 本体価格 5,500円 (税込 5,940円)
- 7号 本体価格 7,700円 (税込 8,316円)
- 8号 本体価格 10,000円 (税込 10,800円)



チョコフーズシャンティ Chocolat Fraise Chantilly

- 4号 本体価格 3,300円 (税込 3,564円)
- 5号 本体価格 4,300円 (税込 4,644円)
- 6号 本体価格 5,600円 (税込 6,048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 6,500円 (税込 7,020円)
- 6号 本体価格 8,500円 (税込 9,180円)

タルトフリユイ  
Tarte Fruits

- 4号 本体価格 3,300円 (税込 3,564円)
- 5号 本体価格 4,500円 (税込 4,860円)
- 6号 本体価格 5,800円 (税込 6,264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レーションしました。

フェイスデコレーション  
Face Decoration

- 4号 本体価格 3,200円 (税込 3,456円)
- 5号 本体価格 4,400円 (税込 4,752円)
- 6号 本体価格 5,500円 (税込 5,940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 2,900円 (税込 3,132円)
- 5号 本体価格 3,500円 (税込 3,780円)
- 6号 本体価格 4,400円 (税込 4,752円)
- 7号 本体価格 5,600円 (税込 6,048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 3,300円 (税込 3,564円)
- 5号 本体価格 4,500円 (税込 4,860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 3,300円 (税込 3,564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 3,300円 (税込 3,564円)



さわやかなオレンジムースとカシスムースの中にフレーズ・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。