



フリーズシャンティ 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 3,600円 (税込 3,888円)
- 5号 本体価格 4,800円 (税込 5,184円)
- 6号 本体価格 6,300円 (税込 6,804円)
- 7号 本体価格 8,600円 (税込 9,288円)
- 8号 本体価格 11,000円 (税込 11,880円)



チョコフリーズシャンティ Chocolat Fraise Chantilly

- 4号 本体価格 3,700円 (税込 3,996円)
- 5号 本体価格 4,900円 (税込 5,292円)
- 6号 本体価格 6,400円 (税込 6,912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リーズシャンティ。

- 5号 本体価格 7,000円 (税込 7,560円)
- 6号 本体価格 9,000円 (税込 9,720円)

タルトフリユイ Tarte Fruits

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。



- 4号 本体価格 3,600円 (税込 3,888円)
- 5号 本体価格 4,800円 (税込 5,184円)
- 6号 本体価格 6,300円 (税込 6,804円)

フェイスデコレーション Face Decoration

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！



- 4号 本体価格 3,800円 (税込 4,104円)
- 5号 本体価格 5,000円 (税込 5,400円)
- 6号 本体価格 6,300円 (税込 6,804円)
- 7号 本体価格 8,700円 (税込 9,396円)

チーズケーキ Fromage

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。



- 4号 本体価格 3,200円 (税込 3,456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 6,200円 (税込 6,696円)

アントルメショコラ Entremets Chocolat

ムースショコラの中はヘーゼルナッツのブラリネムース。食感のアクセントにチョコクリスピー入り。



- 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)

※写真は4号サイズ

フリユールージュ Fruits Rouges

ムースフリユールージュの中にはクーリフリユールージュとムースヴァニユを層にしました。



- 4号 本体価格 3,300円 (税込 3,564円)

モンブランアントルメ Mont Blanc Entremets

クリームと栗の甘露煮とチョコクリスピーをサンドしマロンクリームをたっぷり絞りました。



- 4号 本体価格 3,300円 (税込 3,564円)
- 5号 本体価格 4,600円 (税込 4,968円)

※写真は4号サイズ

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(アントルメショコラ、フリユールージュ、モンブランアントルメ)を除き、全て5号サイズです。