

Merry Christmas 2019



生クリーム

粒よりの苺をサンドし上質な生クリームをたっぷり使って仕上げた甘い香り漂う雪景色のようなケーキです。

- Ⓐ 4号(12cm) 3~4人分 2,100円 (早期予約2,050円)
- Ⓑ 5号(15cm) 5~7人分 3,400円 (早期予約3,300円)
- Ⓒ 6号(18cm) 8~10人分 4,700円 (早期予約4,550円)
- Ⓓ 7号(21cm) 10~12人分 6,150円 (早期予約6,000円)

※生クリーム・バタークリーム・チョコトルテの写真は5号サイズです。サイズによって飾付けに多少の違いが出ます。



チョコトルテ

チョコスポンジに生チョコクリームをサンド。さらにスイス産高級チョコレートでコーティングしています。

- Ⓔ 4号(12cm) 3~4人分 2,000円 (早期予約1,950円)
- Ⓕ 5号(15cm) 5~7人分 3,300円 (早期予約3,200円)



Long Swiss Roll

◎ ロングロング・ロール

48cm 6,150円 (12~15人分) (早期予約6,000円)

甘酸っぱい苺のコンポートとストロベリークリームをフレッシュな生クリームと一緒にふんわり巻いた超ロングなパーティーケーキです。可愛いケーキにいつそう盛り上がること間違いなし、その上、ロールケーキだから切り分けやすさも抜群です。

ご予約のみ



純バタークリーム

国産のフレッシュバターを100%使用しています。バターの風味とコク・旨み、存在感のある濃い味が特徴。通好みのケーキです。

- Ⓖ 4号(12cm) 3~4人分 2,000円 (早期予約1,950円)
- Ⓗ 5号(15cm) 5~7人分 3,300円 (早期予約3,200円)



① NYチーズケーキ

4.5号(14cm) 2,000円 (早期予約1,950円)

濃厚なデンマーク産クリームチーズのバイクド生地にはサワークリームを加えたシャンティーをナッペしシンプルに仕上げました。

ご予約のみ



抹茶

静岡産の抹茶を使ったムース仕立てのケーキです。中には黒豆を散りばめ味と食感のアクセントに。仕上げは抹茶生チョコをトッピング。

- ⓫ 4号(12cm) 2,200円 (早期予約2,100円)
- ⓬ 5号(15cm) 3,550円 (早期予約3,400円)

ご予約のみ



Strawberry tart

◎ ストロベリータルト

5号(15cm) 4,850円 (早期予約4,700円)

黄金色に焼き上げたタルトにダイヤモンド生地とカスタードクリームを詰めてたっぷり苺のをせました。



④ マロン・ド・ノエル

(23cm) 1,550円 (早期予約1,500円)

刻んだマロンガラスとカラメルクリームをセンターに、トップには和栗を使ったモンブランクリームを絞りました。アーモンドプードルを加えたジョコンド生地です更に美味しく。

ご予約のみ



⑤ フランボ・ピスターシュ

(23cm) 1,550円 (早期予約1,500円)

ピスタチオペーストを加えたしっとりした生地にフランボワーズのバタークリーム。コンフィチュールの甘酸っぱさがナッツの風味とバターのコクを引き立てています。

ご予約のみ



⑥ ショコラ・ド・ノエル

(23cm) 1,550円 (早期予約1,500円)

きめ細かなショコラ生地、とろける口どけのバタークリーム。中心のクランチがサクサク楽しいアクセントに。表面は濃厚なチョコクリームで装いました。

ご予約のみ

価格に消費税は含まれておりません。別途加算させていただきます。