



ご予約のみ

「あぼろベリー」の

① ストロベリータルト

4号(12cm) 3,500円 [税込3780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「あぼろベリー」をたっぷりのせました。

「あぼろベリー」®とは

日清紡のプラントファクトリー栽培されている苺の総称で日清紡の登録商標です。

精浄度の高い工場内で栽培しているので、安心・安全で新鮮な苺です。水耕栽培のため土や虫の付着もなくそのまま洗わず食べられます。

「あぼろベリー」は安心・安全の証 静岡県のGAP認証を取得しています。

② ロング・ロール

35cm (7~10人分) 4,600円 [税込4968円]



ご予約のみ

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ロングなパーティーケーキです。可愛いケーキにっ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。

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。

- ③ 4号(12cm) 3~4人分 2,500円 [税込2700円]
- ④ 5号(15cm) 5~7人分 4,000円 [税込4320円]
- ⑤ 6号(18cm) 8~10人分 5,600円 [税込6048円]
- ⑥ 7号(21cm) 10~12人分 7,300円 [税込7884円]



ご予約のみ

⑦ チョコトルテ (12cm) 2,300円 [税込2484円]

チョコスポンジに生チョコクリームをサンド。さらにスイス産の口どけの良いチョコレートでデコレーション。



ご予約のみ

⑧ カシススムース (12cm) 2,300円 [税込2484円]

カシスリキュールをアンビベしたショコラスポンジにマスカルポーネスムースとカシススムースを合わせました。ベリーの魅力が詰まった甘さ控えめなケーキです。



ご予約のみ

⑨ スフレチーズ (12cm) 1,800円 [税込1944円]

ふわっとやわらかなスフレタイプのチーズケーキです。お口の中にチーズの風味がやさしく広がります。

※生クリームの写真は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



ミルクレスまたはエッグレス仕様もできます



ご予約のみ

⑩ フランボ・ピスターシュ (23cm) 1,800円 [税込1944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

⑪ マロン・ド・ノエル (23cm) 1,800円 [税込1944円]

刻んだマロンガラスセとカラメルクリームをセンターに、和栗を使ったモンブランクリームを絞りました。アーモンドパードルを加えたジョCOND生地です更に美味しく。



ご予約のみ

⑫ アーモンド・ショコラ (23cm) 1,800円 [税込1944円]

チョコレート生地に洋酒を効かせたシロップをアンビベ、チョコバタークリームの口どけの良さにクラッシュアーモンドがアクセント。チョコレートのグラサージュで艶やかに仕上げました。

Home Sweet Home



ご予約のみ

⑬ ケーキキット 1セット 3,500円 [税込3780円]

(15cmサイズデコレーションケーキ1台分)

生クリーム、スポンジ生地、苺などがセットになっています。5号(直径15cm)のデコレーションケーキが作れるケーキのキットです。

★ケーキキット内容★

- ・スポンジケーキ生地×3枚
- ・生クリーム×2パック
- ・クーベルチュール
- ・チョコタブレット×6枚
- ・クッキー×3枚
- ・あぼろベリー×6個
- ・チョコペン (チョコ・黄・ピンク)×各1本
- ・サンタ、柊ピック、ローソクケーキ箱、アルミトレー、絞り袋×各1



生クリームを泡立てるコツを書いた葉入り! 気軽に作ってみよう!

今日は、ぼくがパティシエ!!

手作りケーキでChristmas!

ケーキキットを使って簡単アレンジ!

三枚のスポンジ生地を別々に使ってオムレット風



3 fluffy omelets.

A fourth of that cake.



スポンジを先にカットしてそれぞれのアレンジを楽しむ



Let's make parfait.



作り方動画配信中



前編

後編

その他にもアイデア次第で手作りデザートを色々楽しめます。