

# Émeraude デコレーションケーキ



イチゴデコレーション A

スポンジの中はたっぷりのイチゴと北海道産生クリーム。定番のデコレーションケーキです

- ☆4号 2400円
- ☆5号 3200円
- ☆6号 3900円
- 7号 4800円



フルーツデコレーション A

旬のフルーツを2段にサンドしたデコレーションケーキです。

- ☆4号 2400円
- ☆5号 3200円
- ☆6号 3900円
- 7号 4800円



チョコデコレーション A

チョコレート生地とチョコレートのクリームを層にしたシンプルなチョコレートケーキです

- ♡4号 2400円
- ♡5号 3200円
- ♡6号 3900円
- 7号 4800円



ガトーショコラクラシック

チョコレートケーキの定番。カカオの香りが口いっぱいに広がる濃厚ケーキにふんだんに生クリームをのせました

- ♡4号 1500円
- ♡5号 2300円
- ♡6号 3040円



タルトレット フリュイ

香ばしく焼き上げたタルト台にカスタードと季節のフルーツをふんだんにのせました

- ♡4号 2400円
- ♡5号 3200円
- ♡6号 3900円
- 7号 4800円



チョコデコレーション B

しっとりとしたチョコスポンジの間にフルーツとチョコ生クリームをサンドしたデコレーションケーキです

- ♡4号 2500円
- ♡5号 3300円
- ♡6号 4000円
- 7号 4900円

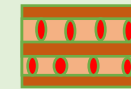
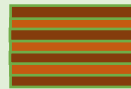
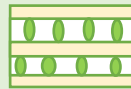
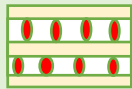


コンサントレ 70

カカオ70%のチョコレートを使用した、当店人気のプチガトーを大きくしました。

- 9.5×12cm 2160円
- 9.5×15cm 2400円
- 9.5×18cm 3300円

季節限定



イチゴデコレーション SP

Aのデコレーションをさらに豪華にフルーツとクリームを使用しています

- ☆4号 2800円
- ☆5号 3600円
- ☆6号 4300円
- 7号 5200円



フルーツデコレーション SP

Aのデコレーションをさらに豪華に。ふちにまでフルーツとクリームを飾っています

- ☆4号 2800円
- ☆5号 3600円
- ☆6号 4300円
- 7号 5200円



チョコデコレーション ASP

チョコデコレーション Aの飾りをマカロン等ので華やかにしたデコレーションです

- ♡4号 2700円
- ♡5号 3500円
- ♡6号 4200円
- 7号 5100円



ガトーショコラ SP

ガトーショコラクラシックの上にマカロンをのせ、華やかにしました

- ♡4号 2000円
- ♡5号 2800円
- ♡6号 3540円



タルトレット フレーズ

香ばしく焼き上げたタルト生地の上にカスタードとたっぷりのイチゴをのせ、ラズベリージャムを塗りました

- ♡4号 2400円
- ♡5号 3200円
- ♡6号 3900円
- 7号 4800円



タルト フロマージュ

3種のチーズ(クリームチーズ、フロマージュブラン、エダムチーズ)をバランスよく焼き込んだベイクドチーズケーキです

- ♡5号のみ 3400円

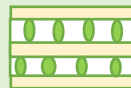
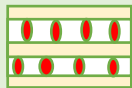


シシリアン

ビスタチオのダックワーズ生地に野イチゴ入りの白ワインムースをサンドしました。

- 9.5×12cm 2160円
- 9.5×15cm 2400円
- 9.5×18cm 3300円

季節限定



季節限定

