

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

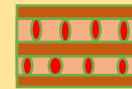
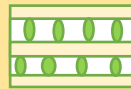
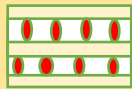


コンサントレ 70

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。

- 9.5×12 cm 2160 円
- 9.5×15 cm 2400 円
- 9.5×18 cm 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 A SP

チョコデコレーション Aの飾りをマカロン等のせて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

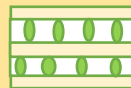
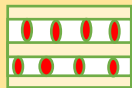


シシリアン

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。

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

季節限定



季節限定

