

## 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 4300円  
○7号 5200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 4300円  
○7号 5200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 4000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 1700円  
♡5号 2500円  
♡6号 3200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 4300円  
○7号 5200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 2600円  
♡5号 3500円  
♡6号 4500円  
○7号 5400円

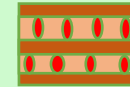
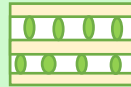
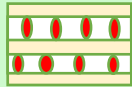


コンサントレ 70

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 2200円  
○9.5×15 cm 2600円  
○9.5×18 cm 3500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 4700円  
○7号 5600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 4700円  
○7号 5600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 4500円  
○7号 5400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 2200円  
♡5号 3200円  
♡6号 3800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 4300円  
○7号 5200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 3500円

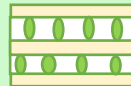
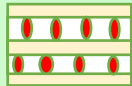


シシリアン

ピ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 2200円  
○9.5×15 cm 2600円  
○9.5×18 cm 3500円

季節限定



季節限定



※価格は税込です。

2021.11 改定