



いちご盛りは5月下旬から12月初旬は休売となります。
サマーイチゴは追加料金にて可能です。お問い合わせください。



5. いちごタルト ※ご予約:3日前まで
サクサクのクッキー生地とっとりアーモンド生地で焼き上げたタルト。
濃厚カスタードクリームにいちごをたっぷり乗せました。
5号 (15cm) 4~6名 3,800円 6号 (18cm) 6~8名 4,500円

6. フルーツタルト ※ご予約:3日前まで
サクサクのクッキー生地とっとりアーモンド生地で焼き上げたタルト。
濃厚カスタードクリームにフルーツをたっぷり乗せました。
5号 (15cm) 4~6名 3,300円 6号 (18cm) 6~8名 4,000円

No.101
いちご盛りは5月下旬から12月初旬は休売となります。
サマーイチゴは追加料金にて可能です。お問い合わせください。
お花5個:300円 + いちごタルト 5号 3,800円 5号 4,100円

No.102
いちご盛りは5月下旬から12月初旬は休売となります。
サマーイチゴは追加料金にて可能です。お問い合わせください。
いちごUP:500円 + プレミアム 5号 3,300円 5号 3,800円

アレンジ デコレーション ※ご予約:10日~7日前まで ご相談内容によります。※パーツはプラチョコで、すべて手作りで作りしています。お値段は、材料費と人件費です。
お客様の要望に合わせオプションを多数ご用意しています。是非オリジナルのデコレーションで素敵な記念日をお過ごし下さい。
アレンジデコに関しては、ご来店にてご予約をお勧めしています。お電話の場合は、細かいご要望に対応出来ない為、「アレンジデコレーション一覧」からケーキNoにて承ります。



夏季の高温の時期は車内温度や、保管時間によってムースが溶けてしまう為、
夏季は、お持ち帰りに保冷バックやクーラーボックスのご準備をお願い致します。

7. 愛媛県産和栗モンブラン ※ご予約:1週間前まで
愛媛県産の栗を丁寧にマロンクリームにした極上モンブラン。
土台はココアスポンジで抹茶クリームと栗をサンドしチョコクリームでナッパ。
5号 (15cm) 4~6名 3,800円 6号 (18cm) 6~8名 4,500円

8. ショコラムース ※ご予約:1週間前まで
濃厚なショコラムースとキャラメルムースの二層仕立て。
仕上げにグラサージュショコラでコーティング。
5号 (15cm) 4~6名 3,600円



No.201
5号 5,000円
ハート中 2個: 200円
カラークリーム:300円 いちごUP:300円
お花5個:300円 ハート大 2個×2: 600円



No.202
5号 4,950円
スター大 2個×3: 900円 スター小 2個: 150円
カラークリーム:300円 いちごUP:300円



9. 濃厚ガトー・ショコラ ※ご予約:3日前まで
ドミニク産カカオとエクアドル産カカオをブレンドしたショコラを
通常配合より多めに使用した濃厚でしっとりとしたショコラケーキ。
5号 (15cm) 4~6名 2,900円

10. スプレーズケーキ ※ご予約:3日前まで
レシピの70%がチーズと乳で構成されたリッチ配合のチーズケーキ。
丁寧なメレンゲと焼き上げによりシユワユワととろける食感。
5号 (15cm) 4~6名 2,900円



No.301
5号 6,000円
リボン中: 300円
カラークリーム:300円
スター大 2個×2: 600円
キャラプレート時価: 1500円



No.203
5号 6,250円
バラ小 2個: 400円 バラ大 2個×2: 1000円
いちごUP:300円 ハート小 2個: 150円 ハート大 2個: 300円
カラークリーム:300円 お花葉 5枚:300円 ハート中 2個: 200円



アレンジデコレーション一覧



アレンジパーツ一覧

キャラクターは2頭身で
単純な物に限ります。