

# Cake Menu

こちらのメニューは当日店頭にてお買い求めいただけます

販売期間

12.21 Sat

12.25 Wed



すべてのホールケーキにクリスマス用の  
チョコレートプレートがつけます

お召し上がり  
人数の目安

whole 13cm

2名様用

whole 21cm

6-8名様用

whole 17cm

3-4名様用

whole 25cm

10-12名様用



8種のフルーツと  
ホワイトチョコクリームのタルト

piece ￥ 1,069  
whole (13cm) ￥ 3,790  
whole (17cm) ￥ 6,480  
whole (25cm) ￥ 10,854

8種のフルーツとホワイトチョコを加えたカスタードクリーム、パイ生地との相性が楽しめるタルトです。

特定原材料等(28品目中)：卵・乳成分・小麦・ゼラチン・大豆・もも・オレンジ・りんご



特選 ホワイトチョコクリームと  
静岡県産“紅ほっぺ”のタルト

piece ￥ 1,890  
whole (17cm) ￥ 8,586  
whole (25cm) ￥ 19,062

甘酸のバランスが良く、濃厚な味わいが特徴の“紅ほっぺ”。大粒のものを厳選しホワイトチョコカスタードとたっぷりのクリームを合わせました。

特定原材料等(28品目中)：卵・乳成分・小麦・ゼラチン・大豆・りんご



シャインマスカットと  
ホワイトチョコレートのタルト

piece ￥ 1,134  
whole (13cm) ￥ 4,244  
whole (17cm) ￥ 5,972  
whole (25cm) ￥ 11,480

バターをたっぷり使用したミルク風味豊かなパイ生地にホワイトチョコを加えたカスタードクリームを合わせ、果皮ごと楽しめる上品な香りのシャインマスカットを敷き詰めました。

特定原材料等(28品目中)：卵・乳成分・小麦・ゼラチン・大豆・りんご



イチゴとフリルクリームのタルト  
～ホワイトチョコ風味～

piece ￥ 1,242  
whole (13cm) ￥ 4,266  
whole (17cm) ￥ 6,696  
whole (25cm) ￥ 12,582

サクサクのパイと優しい甘みのホワイトチョコカスタードに、フリル状のクリームとイチゴをたっぷり飾りました。赤と白のコントラストがクリスマスにぴったりのタルトです。

特定原材料等(28品目中)：卵・乳成分・小麦・ゼラチン・大豆・りんご



チョコレートクリームと  
キャラメルアーモンドのタルト

piece ￥ 1,026  
whole (17cm) ￥ 5,940  
whole (25cm) ￥ 12,474

ほろ苦いココア風味のタルトにジャンドゥーヤと2種類のチョコクリームを重ね、アーモンドとドライフルーツを飾りました。

特定原材料等(28品目中)：卵・乳成分・小麦・ゼラチン・大豆・オレンジ・りんご・アーモンド



赤いフルーツのタルト  
～リース仕立て～

piece ￥ 1,058  
whole (17cm) ￥ 6,210  
whole (21cm) ￥ 8,607

まろやかな酸味を感じるココのあるクリームのタルトにシナモンをふり、6種のベリーをふんだんに飾った甘酸っぱいタルトです。リースのように飾られたフルーツと、ゴールドのシリアルがクリスマスにぴったりです。

特定原材料等(28品目中)：卵・乳成分・小麦・ゼラチン・大豆・りんご



マロンショコラのタルト

piece ￥ 1,015  
whole (17cm) ￥ 5,778  
whole (25cm) ￥ 12,344

刻んだチョコレートを加えたアーモンドクリームをじっくりと焼き上げ、濃厚なマロンクリームとたっぷりのクリームで組み合わせました。

特定原材料等(28品目中)：卵・乳成分・小麦・ゼラチン・大豆・りんご・アーモンド

※価格は税込(8%)です。※こちらのメニューはご予約、お取り置きを承っておりません。

## クリスマス期間の営業形態

21日(土)

22日(日)

23日(月)

24日(火)

25日(水)

クリスマスメニュー(7種類)の販売のみ

カフェ営業

×

×

×

×

×

ケーキ  
ピース販売

○

○

○

○

○

ケーキ  
通常予約

×

×

×

×

×

購入後の  
お預かり

×

×

×

×

×