Whole Cake List

※表示価格は全て税込みです。
※すべてのホールケーキは当日予約不可。**ご予約は3営業日前までに**お電話にてお願いいたします。
※各SNSのDMなどではお受けしていません。
※ホールケーキには、ホワイトチョコレートのメッセージプレート1枚。
　ロウソク(長いモノ、短いモノ)が付属しています。

エンジェルゼリー

卵不使用、小麦粉不使用、乳不使用

- 12cm　2,376円
- 15cm　3,240円
- 18cm　4,104円

生クリームデコレーションケーキ

●卵使用、小麦粉不使用、米粉スポンジ

- 12cm　3,564円
- 15cm　4,212円
- 18cm　4,860円
- 21cm　5,940円
- 24cm　8,316円
- 27cm　9,720円
- 30cm　13,500円

チョコ生クリームデコレーションケーキ

●卵使用、小麦粉不使用、米粉スポンジ

- 12cm　3,780円
- 15cm　4,536円
- 18cm　5,184円
- 21cm　6,480円
- 24cm　8,640円
- 27cm　10,152円
- 30cm　14,364円

ノンエッグデコレーション

～エンジェルデコレーションケーキ～
卵不使用、小麦粉不使用、米粉スポンジ

- 12cm　3,564円
- 15cm　4,536円
- 18cm　5,184円
- 21cm　6,480円

プリンセスドール・デコレーションケーキ

●卵使用、小麦粉不使用、米粉スポンジ

- 12cm　3,564円
- 15cm　4,212円
- 18cm　4,860円

※18cmサイズは土台が大きくなるため
写真とイメージが少し変わる事をあらかじめ
ご了承くださいます様よろしくお願 い致します。

フルーツのミルクレープ

●卵使用、小麦粉不使用、米粉スポンジ

- 15cm　4,536円
- 18cm　5,940円

米粉のカスタードクリーム 旬のフルーツサンド
※飾りのフルーツはその時々で変わります。

チョコレートソースがけチョコ生クリーム

●卵使用、小麦粉不使用、米粉スポンジ

- 12cm　3,996円
- 15cm　4,752円
- 18cm　5,508円
- 21cm　6,912円

フルーツズコットケーキ

●卵使用、小麦粉不使用、米粉スポンジ

- 15cm　4,536円
- 18cm　5,940円
- 21cm　7,560円

ジェンダーリビールケーキ

●卵使用、小麦粉不使用、米粉スポンジ

- 12cm　3,780円
- 15cm　4,536円
- 18cm　5,184円

アメリカではお馴染みのケーキ。
お腹に授かった赤ちゃんの性別をサプライズで発表して
お祝いする目的のケーキです。 ケーキのセンターにはそれぞれの男の子、女の子、
性別からイメージするフルーツやクリームの色でお作りして います。

スマッシュケーキ

●卵使用、小麦粉不使用、米粉スポンジ

- 12cm　3,780円
- 15cm　4,536円
- 18cm　5,184円

1歳を迎える赤ちゃんの為に用意する手掴みケーキの事。
アメリカ発祥の風習で、スマッシュには「 壊す、粉砕する」という意味があります。
日本では1歳のお祝いとして一升餅（誕生餅）の風習がありますが、
最近少しずつ日本でも定着しているケーキ です。 壊す事をメインにお作りしていますので、
フルーツはセンターにサンドして表面は何も飾っていません。

モンブランショートケーキ

●卵使用、小麦粉不使用、米粉スポンジ

- 12cm　3,780円
- 15cm　4,536円
- 18cm　5,184円

刻んだ栗の甘露煮をたっぷり2段サンドしています。
表面は、栗味の軽いクリームでデコレーションしています。

9～4月迄の期間限定商品
栗のモンブランタルト

●卵使用、小麦粉不使用、米粉使用

- 12cm　4,320円
- 15cm　4,960円

米粉のクッキーの器に米粉のアーモンドクリームを
絞って焼き上げ、米粉のスポンジと生クリーム、
栗をサンドしてドーム状にして表面をマロンクリームで覆っています。

ソイガトーショコラ

●卵使用、小麦粉不使用、牛乳不使用、
米粉、豆乳クリーム使用

- 12cm　3,024円
- 15cm　3,888円
- 18cm　4,968円

バターなど乳製品を一切使わずに、太白胡麻油と豆乳クリームを練り込んでいます。
たっぷりの卵、クーベルチュールチョコレート、ココアパウダーを使い、
しっとりとしてリッチでコクのあるク ラシックショコラです。

フレーズデコレーションケーキ

●卵使用、小麦粉不使用、米粉使用

- 12cm　3,780円
- 15cm　4,536円
- 18cm　5,184円

苺をサンドしてサイドに苺のフリーズドライフレークを
まぶしています。

チョコ生・フレークデコレーションケーキ

- 12cm　3,996円
- 15cm　4,752円
- 18cm　5,508円
- 21cm　6,912円

チョコ生クリームを使った
苺のフレークデコレーションです。

苺のティラミス

- 12cm　3,996円
- 15cm　4,644円

軽く仕上げたマスカルポーネのムース。
瑞々しい苺のジュレをセンター。
底には米粉のスポンジを忍ばせています。
苺のジュレをあえて多めにしていますので
スポンジにはシロップは何も染み込ませていません。
お好みで添えてある苺ソースをかけてお召し上がり下さい。

1月～5月末迄の期間限定商品

苺と桜のモンブランタルト

・12cm　4,320円
・15cm　4,960円

米粉のクッキー生地の器にアーモンドクリームを
たっぷり絞って焼き上げた土台。
米粉のスポンジ、カスタードクリーム、苺をサンド。
桜餡クリームで周りを覆って仕上げています。

さくら

●卵使用、小麦粉不使用、米粉スポンジ

・16cm　3,240円

桜葉を刻んで練り込んだピスタチオ味の米粉スポンジ。
刻んだグリオットチェリーと求肥餅を
生クリームと共に巻いて、仕上げに上部に桜餡を
生クリームで伸ばしたクリームをデコレーションしています。
見た目は洋菓子ですが、食べると和菓子の様な味わいです。

モーツァルト

●卵使用、小麦粉不使用、米粉のアーモンドスポンジ

・S（10cm×10cm）　2,416円
・M (10cm×16cm）　3,726円

ミルクチョコレートとスイートチョコレート、
2種類のチョコレートクリームをチョコアーモンドスポンジと
重ねて周りを艶々のチョコレートソースで覆っています。
サイドのカカオニブが食感のアクセントになっています。

ブラックベリーと紅茶とミルクチョコレート

●卵使用、小麦粉不使用、
米粉のアーモンドチョコスポンジ

・12cm　3,996円
・15cm　4,644円

ブラックベリーとミルクチョコレートで作った
チョコレートムースのセンターに、
アールグレイ(紅茶)を煮出して香りを閉じ込めた
紅茶クリームをセンターに閉じ込めています。

抹茶のチョコ生クリームデコレーションケーキ

●卵使用、小麦粉不使用、抹茶の米粉スポンジ

- 12cm　3,780円
- 18cm　5,184円
- 15cm　4,536円

スポンジ生地とクリームの両方に
宇治抹茶粉を練り込んでいます。重くなり過ぎ無い様に
軽い口当たりに仕上げています。栗の甘露煮と苺をサンド。

9月～11月中旬頃迄の期間限定商品

シャインマスカットのズコットケーキ

●卵使用、小麦粉不使用、米粉スポンジ

- 15cm　4,752円
- 18cm　6,264円
- 21cm　7,884円

シャインマスカットをふんだんに使ったドームケーキです。

12月～5月末位迄の期間限定商品

苺のズコットケーキ

●卵使用、小麦粉不使用、苺味の米粉スポンジ

- 15cm　4,536円
- 18cm　5,940円
- 21cm　7,560円

7月～10月頃迄の期間限定商品

いちじくのズコットケーキ

●卵使用、小麦粉不使用、米粉スポンジ

- 15cm　4,536円
- 18cm　5,940円
- 21cm　7,560円

フルーツセゾン・デコ

●卵使用、小麦粉不使用、米粉スポンジ、
米粉のカスタードクリームサンド

- 12cm　3,780円
- 15cm　4,536円
- 18cm　5,184円
- 21cm　6,480円

フルーツを可愛らしくサークル状にたっぷり盛り付けています

抹茶とラズベリーとミルクチョコレート

- 12cm　3,996円
- 15cm　4,644円

宇治抹茶味のダックワーズ。
ラズベリーとミルクチョコレートのムース。
宇治抹茶クリームをセンターに忍ばせています。

ピスタチオとホワイトチョコレートと赤いフルーツ

- 12cm　3,996円
- 15cm　4,644円

ナンバーケーキ

●卵使用、小麦粉不使用、米粉スポンジ、 生クリームサンド
※チョコ生クリームをご希望の場合は、チョコレートの原材料に乳が含まれています。
豆乳クリームによるチョコ生クリームクリームはお受けしておりません。

①スポンジ2枚サンド　5,076円

少しボリューム(高さ)のあるタイプは
②スポンジ3枚サンド　6,156円

数字 2桁は① ② ×2倍の料金です

チョコ生クリームで仕上げをご希望の場合　＋324円頂戴しております。

ケーキのトレーと箱は1桁の時は、7号サイズ(21cm)用を使用します。
2桁の時は尺サイズ(30cm)用を使用します、冷蔵庫等保管時の参考にして下さい。

ナンバーケーキに添えてあるクマの型抜きチョコレートは、サービスで添えさせて
頂いている為、チョコレートの種類のご希望はお受け兼ねますのでご了承ください。

8月～10月末迄の期間限定商品

シャインマスカットのミルクレープ

・15cm　5,832円
・18cm　7,776円

当店自慢の米粉のミルクレープ。

丸ごとシャインマスカットをたっぷりと3段、
米粉のクレープとカスタードクリームを層にして、
底に米粉のアーモンドスポンジを敷いています。

マスカットの産地は地元愛知県産の物を優先して使用しますが、
その時々で変わります。

1月～3月末迄の期間限定商品(別途ご相談ください)

まるごと苺のミルクレープ

・15cm　5,508円
・18cm　7,200円

極小粒の甘酸っぱい苺をふんだんに使っています。
その時々の苺にもよりますが
18cmサイズで、だいたい1台につき30～39粒使用しています。

黒胡麻とホワイトチョコのレイヤーケーキ

・S（10cm × 10cm）　2,416円
・M（10cm× 16cm）　3,726円
・LL　（20cm × 20cm）8,775円

黒胡麻を振りかけて黒色に焼き上げた米粉のアーモンドスポンジを使い、
黒胡麻のチョコレートガナッシュクリームと、
アマレット酒で風味付けしたホワイトチョコレートのムースを重ねてた
モノトーンスイーツです。

飾りのフルーツはその時々で変わります。