

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
ご了承くださいませ様よろしくお願ひ致します。



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、粉碎する」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。

フリ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。

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上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
- ・ 15cm 4,536円
- ・ 18cm 5,184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なっています。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。

