



生クリームデコレーション

01 〈苺〉 02 〈顔つき苺〉 03 〈フルーツ〉

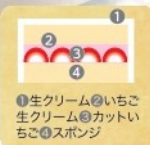
道産小麦粉で焼き上げたスポンジに自家製苺ジャム
生クリームと苺をサンド。定番のデコレーションケーキです。

4号 ¥2,300

5号 ¥3,300

6号 ¥4,300

7号 ¥5,800



チョコ生クリームデコレーション

07 〈苺〉 08 〈顔つき苺〉 09 〈フルーツ〉

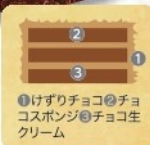
ココアスポンジでチョコ生クリームをサンド。
口だけの良いチョコレートケーキです。

4号 ¥2,300

5号 ¥3,300

6号 ¥4,300

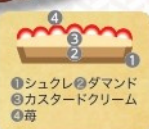
7号 ¥5,800



苺タルト

こだわりのカスタード
クリームがたっぷり！
苺をふんだんにのせました。

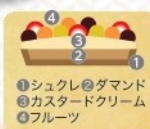
5号 ¥3,400



フルーツタルト

苺、ぶどう、キウイ、ブルーベリー、
みかんをトッピング。
カラフルで見た目も華やか。

5号 ¥3,400

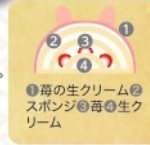


04 苺のうさぎ

苺の生クリームをまとった
かわいいうさぎのモンブラン。

4号 ¥2,300

5号 ¥3,300

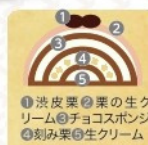


10 生モンブラン

栗の生クリームの上には
洗皮栗をトッピング。

5号 ¥3,000

6号 ¥4,000



05 くまチョコモンブラン

チョコモンブランがかわいいくまに变身。

4号 ¥2,000 5号 ¥3,100

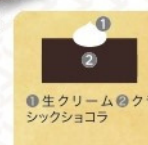
6号 ¥4,200



11 クラシックショコラ

シンプルながら濃厚でリッチな
チョコレートの味わい。

5号 ¥2,500



06 チョコモンブランドーム

濃厚な生チョコがクセになる
まん亭の看板ケーキ。

4号 ¥2,000

5号 ¥3,100

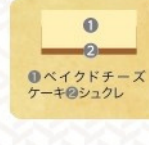
6号 ¥4,200



12 ベイクドチーズケーキ

チーズの風味豊かに、
濃厚かつまるやかな
口当たりに焼き上げました。

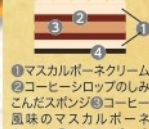
5号 ¥2,700



15 ティラミス

コーヒーの香りと
軽い口当たりのマスカルポーネ
クリームのハーモニー。

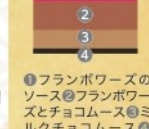
11×11cm ¥1,800



16 フランボワーズ ショコラ

甘酸っぱいフランボワーズソースと
2種のチョコムースの相性ぴったり！

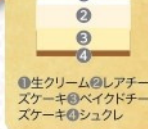
11×11cm ¥1,800



17 フロマージュ

ベイクドチーズと
レアチーズの2層仕立て。

11×11cm ¥1,800



サイズの目安: 4号 直径12cm(2~4名) 5号 直径15cm(4~6名) 6号 直径18cm(6~8名) 7号 直径21cm(8~10名)

※価格や仕様は予告なく変更する場合がございます。

※季節によりフルーツの種類やデザインの 일부が変更になる場合がございます。※イベント時など、ご予約承り・販売をお休みする場合がございます。

価格はすべて税込です