

旬のフルーツを贅沢に使用しました。
全て国産です。



季節のケーキ

福岡県産EM自然栽培の“おさなご”をたっぷり使用しました。

1月 +いちごのハート

スポンジ
いちご
生クリーム
季節の自家製ジャム
5号
ハート型



58
6号
ハート型



とっても甘くてジューシーなデコボンがたっぷりのっています。

2月 +デコボンのケーキ

デコボン
いちご
生クリーム
季節の自家製ジャム
5号
スポンジ



59
60
6号



旬のいちごをたっぷり使用しました。*生チョコは対応していません。

3月 +いちごのシャルロット

いちご
いちごムース
生クリーム
季節の自家製ジャム
5号
スポンジ



61
62
6号



アールグレイ茶葉を生地に使用。側面は紅茶クリームになっています。*生チョコは対応していません。

4月 +紅茶のシフォン

紅茶の葉っぱ
スポンジ
生クリーム
5号
小 ¥1,500



63
64
大 ¥2,000



*サイズは「大・小」のみとなります。

旬のマスクメロンをたっぷり使用しました。

5月 +たっぷりメロン

メロン
いちご
生クリーム
季節の自家製ジャム
5号
スポンジ



65
66
6号



マンゴーとキラキラゼリーをたっぷり飾りました。*生チョコは対応していません。
マンゴーは宮崎県産、または鹿児島県産を使用。*サイズは「大・小」のみとなります。

6月 +マンゴーのタルト

カスタード
クリーム
タルト生地
5号
小 ¥2,600



67
68
大 ¥3,100



国産のさくらんぼとキラキラゼリーをたっぷりのせました。

7月 +スイートチェリー

スポンジ
いちご
生クリーム
季節の自家製ジャム
5号



69
70
6号



桃のコンポートと桃のフルフルゼリーをたっぷり使用しました。

8月 +桃のかおり

桃
いちご
生クリーム
季節の自家製ジャム
5号
スポンジ



71
72
6号



巨峰といちごで飾りました。

9月 +ぶどうのケーキ

ぶどう
いちご
生クリーム
季節の自家製ジャム
5号
スポンジ



73
74
6号



北海道直送の九十栗かぼちゃでハロウィン風に仕上げました。*生チョコは対応していません。

10月 +かぼちゃのタルト

かぼちゃ
くり
生クリーム
5号
小 ¥1,500



75
76
6号



甘さをおさえた洗皮煮とペーストをたっぷり使用しました。全て自家製手作りです。

11月 +ごろごろマロン

くり
生クリーム
5号



77
78
6号



山形県産のラ・フランスと新潟県産のレクチュを飾りました。

12月 +完熟ラフランス

ラフランス
いちご
生クリーム
季節の自家製ジャム
5号



79
80
6号



Season's cake	5号(直径15cm) 4~5人用	6号(直径18cm) 5~6人用	7号(直径21cm) 7~8人用	8号(直径24cm) 9~12人用	9号(直径27cm) 13~18人用	10号(直径30cm) 19~25人用
丸型 生クリーム・生チョコ	¥2,700	¥3,200	¥3,700	¥4,700	¥6,200	¥7,700
ハート型	¥2,800	¥3,400	¥4,100	¥5,200	¥6,800	¥8,300

*3・4・6・10月のケーキにつきまは、生チョコは対応していません。予めご了承ください。

*全て税抜価格となります。*掲載商品は季節により、一部仕様変更になる場合がございます。