

シャンティイ・フレーズ



しっとりとしたスポンジの間に、瑞々しい苺と生クリームをサンド。生クリームは当店のご自慢！コクが深く、とても風味豊かです。上にはいちごをはじめ、たっぷりの果物を華やかに飾りました。

4号(直径約12cm) 2~4名様 ¥2,477(+税)
 5号(直径約15cm) 4~6名様 ¥3,269(+税)
 6号(直径約18cm) 6~8名様 ¥4,160(+税)
 7号(直径約21cm) 8~10名様 ¥5,449(+税)
 ※8号以上もございますので、ご相談下さい。

ショコラ・クラシック



オーガニック・フェアトレードショコラ(KAOKA)をたっぷり練りこんだ、濃厚なチョコレートケーキ。当店自慢のコク深い生クリームを絞り、瑞々しいベリーを飾りました。

4号(直径約12cm) 2~4名様 ¥2,477(+税)
 5号(直径約15cm) 4~6名様 ¥3,269(+税)
 6号(直径約18cm) 6~8名様 ¥4,160(+税)

キャラクター・デコレーション (戦隊系/プリキュア/ポケモン)

子供たちに大人気のキャラクターを飾ったデコレーションケーキ。ケーキを入れる箱にも、キャラクターがプリントされています。お祝いやパーティーが、とっても楽しくなります！

5号(直径約15cm) 4~6名様 ¥3,976(+税)
 ※5号サイズのみのご用意となります。



モンブラン



フランス産の栗をたっぷり絞ったモンブラン。パリパリタルトの中には、アーモンドクリームと渋皮煮が入っています。

4号(直径約12cm) 2~4名様 ¥2,378 (+税)
 5号(直径約15cm) 4~6名様 ¥3,072 (+税)
 6号(直径約18cm) 6~8名様 ¥3,963 (+税)
 7号(直径約21cm) 8~10名様 ¥5,348 (+税)

“季節限定” 結 (ゆい)



和栗を使ったモンブラン。シナモン風味のさくさくメレンゲの上には、栗の甘露煮と生クリーム、上には和栗のクリームをたっぷり絞りました。(秋、冬)

4号(直径約12cm) 2~4名様 ¥2,774 (+税)
 5号(直径約15cm) 4~6名様 ¥3,665 (+税)
 6号(直径約18cm) 6~8名様 ¥4,557 (+税)

タルト・フリユイ



アーモンドクリームを絞り、焼き上げたタルト台の上に、カスタードクリームを絞り、季節のフルーツを彩りよく飾りました。

直径約14cm 2~4名様 ¥2,501 (+税)
 直径約16.5cm 4~6名様 ¥3,301 (+税)
 直径約19cm 6~8名様 ¥4,200 (+税)
 直径約21cm 8~10名様 ¥4,601 (+税)

“季節限定” いちごのタルト



アーモンドクリームを絞り、焼き上げたタルト台の上に、カスタードクリームを絞り、瑞々しいいちごをたっぷり飾りました。国産いちごの美味しい季節限定のケーキです。(12月頃~4月頃まで)

直径約14cm 2~4名様 ¥2,477 (+税)
 直径約16.5cm 4~6名様 ¥3,269 (+税)
 直径約19cm 6~8名様 ¥4,160 (+税)
 直径約21cm 8~10名様 ¥4,557 (+税)

Gâteaux Keiichi

TEL 0776-97-6760

※ご予約はお早めに。(お選び頂ける種類が多くなります)

※写真はイメージですので実際の飾りと異なる場合がございます。

※価格は全て税抜表示です。

バナーナ・ショコラ



しっとりとしたチョコレート生地、生クリームとチョコレートクリーム、バナナをたっぷりサンド。チョコレートとバナナの組み合わせ、間違いありません！

約10cm角	2～3名様	¥2,080 (+税)
約12cm角	3～5名様	¥2,675 (+税)
約14cm角	5～7名様	¥3,567 (+税)
約16cm角	7～9名様	¥4,556 (+税)

ミルフィーユ (約16cm)



自家製のサクサクパイで、当店ご自慢のこく深い生クリームと、瑞々しいイチゴをたっぷりサンドしました。

3～4名様 ¥2,180 (+税)

ルレ・ショコラ (約16cm)



チョコレートの生地はふわふわの食感！コク深い生クリームをたっぷり巻き込みました。上にはナッツを飾り、食感のアクセント。

3～5名様 ¥2,080 (+税)

ラブ・シフォン (直径約17cm)



(ショコラ / 紅茶 / メープル)

かわいらしいハート型♥

時間がたっても、ふわふわの食感が続きます。たっぷりの生クリームと果物で飾りました。

6号(直径約17cm) 4～5名様 ¥2,873 (+税)

※ご予約はお早めに。(お選び頂ける種類が多くなります)

※写真はイメージですので実際の飾りと異なる場合がございます。

※価格は全て税抜表示です。

ミル・クレープ



一枚一枚丁寧に、薄く焼きあげたクレープと、さわやかなクリームを何層にも重ねました。クレープとクリームが織りなす、独特の食感がクセになります！

5.5号(直径約17cm) 5～7名様 ¥4,306 (+税)
7号(直径約21cm) 8～10名様 ¥6,463 (+税)

スフレ・フロマージュ



甘さ控えめ、シンプルなスフレタイプのチーズケーキです。シンプルだからこそ、チーズのコクと風味をそのままお楽しみ頂けます。

4号(直径約12cm) 2～4名様 ¥2,180 (+税)
5号(直径約15cm) 4～6名様 ¥2,973 (+税)
6号(直径約18cm) 6～8名様 ¥3,864 (+税)

お申込み欄

お名前

会員番号

TEL

ご来店日時 月 日() 時

ケーキ名

サイズ

メッセージプレート おたんじょうびおめでとう／Happy Birthday

キャンドル 大 本 / 小 本

お持歩き時間

Gâteaux Keiichi

TEL 0776-97-6760