アントルメ（キルシュ・ショコラ・グランマニエ）

アントルメ キルシュ
キルシュ（チェリー・リキュール）を
使用したバタークリームケーキ。
小麦、卵、乳

アントルメ グランマニエ
グランマニエ（オレンジ・リキュール）を
使用したバタークリームケーキ。
小麦、卵、乳

アントルメ ショコラ
チョコレート味のバタークリームケーキ。
小麦、卵、乳

4号 ¥3,888（3～4名様向）
5号 ¥4,536（4～6名様向）
6号 ¥5,184（6～8名様向）
7号 ¥5,832（8～10名様向）

シャンティ

ふわふわスポンジと生クリーム、たくさんの
イチゴ、キルシュの香り。人気のケーキ。
小麦、卵、乳

3号 ¥2,592（2～3名様向）
4号 ¥4,125（3～4名様向）
5号 ¥5,184（4～6名様向）
6号 ¥6,912（6～8名様向）
7号 ¥8,424（8～10名様向）

ガトー ショコラ

しっとり焼き上げたチョコレートの菓子。
小麦、卵、乳

4号 ¥3,456（3～4名様向）
6号 ¥6,264（6～8名様向）

アントルメ コポーショコラ

チョコ味のケーキ台を、削ったスィート
チョコで全体をふんわりと包みました。
小麦、卵、乳

4号 ¥3,564（3～4名様向）
5号 ¥4,212（4～6名様向）
6号 ¥4,860（6～8名様向）
7号 ¥5,508（8～10名様向）

アントルメ コポーブラン

キルシュ酒漬けのチェリーをサンドし
全体を削ったホワイトチョコで覆った
バタークリームケーキ。
小麦、卵、乳

4号 ¥3,564（3～4名様向）
5号 ¥4,212（4～6名様向）
6号 ¥4,860（6～8名様向）
7号 ¥5,508（8～10名様向）

カシス ディジョン

香り豊かなカシスムースの中にホワイトチョコと
バニラのクリーム、ベリーのジュレを閉じ込め
ました
小麦、卵、乳

3号 ¥3,196（2～3名様向）
4号 ¥4,104（3～4名様向）
5号 ¥5,896（4～6名様向）

ドゥーブル フロマージュ

しっかりとしたコクのあるベイクドチーズと
なめらかな口どけのレアチーズの2層仕立て。
小麦、卵、乳

4号 ¥4,320（3～4名様向）

アントルメ カラク

チョコレート味にラム酒の香りが漂う、
フランスの伝統的なケーキ。
小麦、卵、乳

4号 ¥3,456（3～4名様向）
5号 ¥5,616（6～8名様向）

ガトー モカ

コーヒー味の生地にコーヒーシロップと
コーヒーのクリームを合わせました。
小麦、卵、乳

4号 ¥3,132（3～4名様向）

タルト（ポワール、アブリコ、ミルティーユ）

アーモンドクリームを絞り込んだ台に
フルーツをのせて焼き上げました。
小麦、卵、乳

4号 ¥2,916（3～4名様向）
5号 ¥3,996（4～6名様向）
6号 ¥5,400（6～8名様向）
7号 ¥6,858（8～10名様向）

※ご予約は1週間前までにお願いします。
（商品により3日目までのご予約でご用意出来る場合がございますので、直近のご入用の際は販売員までご相談下さい）
※仕上げデザイン、飾りフルーツ等は参考例です。実際の商品とは異なる場合がございます。又、季節や店舗によりお取り扱いしていない商品もございます。
商品により段もの対応可能です。商品詳細やご要望等販売員までお気軽にお問い合わせ・ご相談ください。