

PÂTISSERIE

Strasbourg
YOKOHAMA

DECORATION CAKE
CATALOG



HAPPY

Anniversary

いろんな Happy を みんなとケーキで シェアしよう！

ハッピーバースデー！
生まれて来てくれてありがとう。

卒業おめでとう！
よく頑張ったね。

二人のアニバーサリー！
これからもよろしくね。

今までありがとう！
この先の人生も幸せであります様に。

1つのケーキをシェアすると、みんなが笑顔になる。

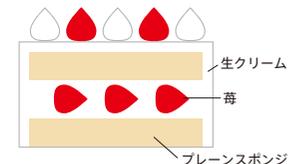
いろんな Happy をみんなで分け合える。

ストラスブールのケーキから、
みんなに Happy が届きます様に。

— Share Happiness with Cakes —

生デコレーション 苺飾り

4号 ¥2,500 / 5号 ¥3,000 / 6号 ¥3,500
7号1段サンド ¥5,000 / 7号2段サンド ¥6,000
8号1段サンド ¥8,000 / 8号2段サンド ¥10,000
9号 ¥15,000 / 10号 ¥20,000



大粒の苺が丸ごと飾られたストラスブールの「生デコレーション苺飾り」は、まさに「ケーキの王様」といった風格をかもし出す圧倒的な存在感。100%フレッシュクリームと旬の苺が絶妙なハーモニーを奏でます。



※賞味期限は当日中となります。

※ケーキの飾り方やフルーツの内容は写真と多少異なる場合がございます。予めご了承下さい。

※7号サイズ以上は仕込みに日数がかかる為、ご予約は余裕を持ってお願い致します。

生デコレーション フルーツ飾り

4号 ¥2,500 / 5号 ¥3,000 / 6号 ¥3,500
 7号1段サンド ¥5,000 / 7号2段サンド ¥6,000
 8号1段サンド ¥8,500 / 8号2段サンド ¥10,500
 9号 ¥15,000 / 10号 ¥20,000

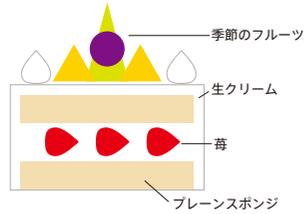
彩り鮮やかなフルーツが飾られたストラスブールの「生デコレーションフルーツ飾り」は、100%フレッシュクリームと旬のフルーツが絶妙なハーモニーを奏でたデコレーションケーキ。フルーツの重みをしっかりと支え、なおかつ口だけの良いスポンジは作り手の緻密で繊細な計算から完成したストラスブールの自信作です。



※賞味期限は当日中となります。

※ケーキの飾り方やフルーツの内容は写真と多少異なる場合がございます。予めご了承下さい。

※7号サイズ以上は仕込みに日数がかかる為、ご予約は余裕を持ってお願い致します。

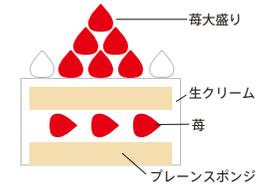


生デコレーション 苺飾り (苺多め)

5号 ¥3,600 / 6号 ¥4,300

大粒の苺が山盛りに飾られた「生デコレーション苺飾り(苺多め)」は、その名の通り苺たっぷり。苺が大好きな人には是非お召し上がり頂きたいデコレーションケーキです。同じ価格でチョコレートクリーム、チョコレートスポンジでお作りする事も可能です。

チョコ
デコに
変更可



※賞味期限は当日中となります。

※ケーキの飾り方やフルーツの内容は写真と多少異なる場合がございます。予めご了承下さい。

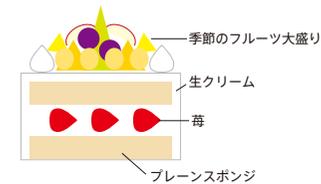


生デコレーション フルーツ飾り (フルーツ多め)

5号 ¥3,800 / 6号 ¥4,500

相性の良い旬のフルーツを山盛りに飾った「生デコレーションフルーツ飾り(フルーツ多め)」。その場を華やかに魅せてくれる豪華なデコレーションケーキです。同じ価格でチョコレートクリーム、チョコレートスポンジでお作りする事も可能です。

チョコ
デコに
変更可



※賞味期限は当日中となります。

※ケーキの飾り方やフルーツの内容は写真と多少異なる場合がございます。予めご了承下さい。

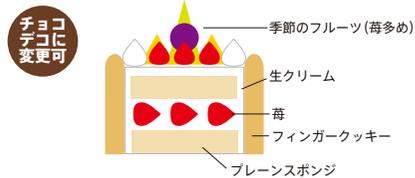


生デコレーション フルーツ飾り(苺多め) フィンガー付き

5号 ¥4,000 / 6号 ¥4,900

苺が大好きな方の為に、フルーツ山盛りの中でも特に苺を多めに飾りつけ、周りにはサクサクのフィンガーと太いリボンを巻いた、とっても可愛いデコレーションケーキです。

同じ価格でチョコレートクリーム、チョコレートスポンジでお作りする事も可能です。



※賞味期限は当日中となります。

※ケーキの飾り方やフルーツの内容は写真と多少異なる場合がございます。予めご了承下さい。

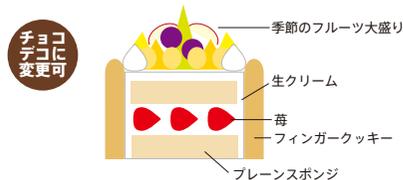
※仕込みに日数がかかる商品の為、ご予約は余裕を持ってお願い致します。



生デコレーション フルーツ飾り(フルーツ多め) フィンガー付き

5号 ¥4,200 / 6号 ¥5,100

「生デコレーションフルーツ飾り(フルーツ多め)」の周りにフィンガーを飾り付けたデコレーションケーキ。山盛りのフルーツに加え、サクサクのフィンガーや太いリボンでさらに可愛く豪華に仕上げました。同じ価格でチョコレートクリーム、チョコレートスポンジでお作りする事も可能です。



※賞味期限は当日中となります。

※ケーキの飾り方やフルーツの内容は写真と多少異なる場合がございます。予めご了承下さい。

※仕込みに日数がかかる商品の為、ご予約は余裕を持ってお願い致します。



角デコレーション 苺飾り

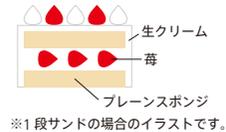
7号1段サンド ¥6,500

7号2段サンド ¥7,500

8号1段サンド ¥10,000

8号2段サンド ¥12,000

チョコ
デコに
変更可



※1段サンドの場合のイラストです。

角デコレーション フルーツ飾り

7号1段サンド ¥6,500

7号2段サンド ¥7,500

8号1段サンド ¥10,500

8号2段サンド ¥12,500

チョコ
デコに
変更可

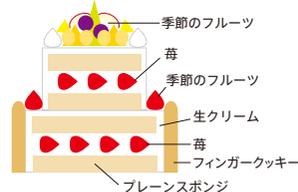


※1段サンドの場合のイラストです。

生デコレーション 2段(6号+4号)

¥6,600

チョコ
デコに
変更可



ストラスプールのデコレーションケーキの中で1番人気の生デコレーション苺飾りを四角く仕上げたのがこちらの商品。四角く仕上げる事でとても豪華な印象になりますので、特別なお祝い事等にぴったり。同じ価格でチョコレートクリーム、チョコレートスポンジでお作りする事も可能です。

※賞味期限は当日中となります。

※ケーキの飾り方やフルーツの内容は写真と多少異なる場合がございます。予めご了承下さい。

※仕込みに日数がかかる商品の為、ご予約は余裕を持ってお願い致します。



ストラスプールのデコレーションケーキの中で大人気の生デコレーションフルーツ飾りを四角く仕上げたのがこちらの商品。四角く仕上げる事でとても豪華な印象になりますので、特別なお祝い事等にぴったり。同じ価格でチョコレートクリーム、チョコレートスポンジでお作りする事も可能です。

※賞味期限は当日中となります。

※ケーキの飾り方やフルーツの内容は写真と多少異なる場合がございます。予めご了承下さい。

※仕込みに日数がかかる商品の為、ご予約は余裕を持ってお願い致します。



デコレーションケーキの中でも大人気の生デコレーションフルーツ飾りを更に豪華に2段重ねにした「生デコレーション2段」。特別な記念日や特別なお祝い事にピッタリ。贅沢な気分を味わえる事間違い無しの一品です。同じ価格でチョコレートクリーム、チョコレートスポンジでお作りする事も可能です。

※賞味期限は当日中となります。

※ケーキの飾り方やフルーツの内容は写真と多少異なる場合がございます。予めご了承下さい。

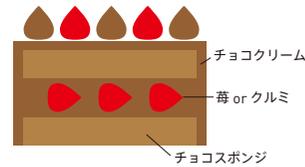
※仕込みに日数がかかる商品の為、ご予約は余裕を持ってお願い致します。

※大きく重量のあるケーキの為、お車でのお持ち帰りをお勧め致します。



生チョコデコレーション 苺飾り

4号 ¥2,500 / 5号 ¥3,000 / 6号 ¥3,500
 7号1段サンド ¥5,000 / 7号2段サンド ¥6,000
 8号1段サンド ¥8,000 / 8号2段サンド ¥10,000
 9号 ¥15,000 / 10号 ¥20,000



大粒の苺が丸ごと飾られたストラスブールの「生チョコデコレーション苺飾り」は、甘さをおさえたショコラベースのデコレーションケーキです。マイルドかつコクのある独特の味を是非お楽しみ下さい。ご予約でおつくりする場合のみ、間の苺サンドをクルミサンドに変更する事が可能です。



※賞味期限は当日中となります。

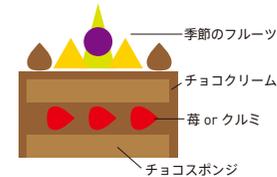
※ケーキの飾り方やフルーツの内容は写真と多少異なる場合がございます。予めご了承下さい。

※7号サイズ以上は仕込みに日数がかかる為、ご予約は余裕を持ってお願い致します。

生チョコデコレーション フルーツ飾り

4号 ¥2,500 / 5号 ¥3,000 / 6号 ¥3,500
 7号1段サンド ¥5,000 / 7号2段サンド ¥6,000
 8号1段サンド ¥8,500 / 8号2段サンド ¥10,500
 9号 ¥15,000 / 10号 ¥20,000

彩り鮮やかなフルーツが飾られたストラスブールの「生チョコデコレーションフルーツ飾り」は、甘さを控えたショコラベースのデコレーションケーキ。味はもちろんのこと、そのゴージャスなビジュアルは食後のテーブルの主役を飾るにふさわしい贅沢な仕上がり。ご予約でおつくりする場合のみ、間の苺サンドをクルミサンドに変更する事が可能です。



※賞味期限は当日中となります。

※ケーキの飾り方やフルーツの内容は写真と多少異なる場合がございます。予めご了承下さい。

※7号サイズ以上は仕込みに日数がかかる為、ご予約は余裕を持ってお願い致します。

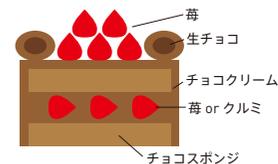


生チョコデコレーション ミラー飾り

5号 ¥3,800 / 6号 ¥4,500

チョコレートの深みを感じる濃厚な「生チョコデコレーションミラー飾り」は、たっぷりの苺と生チョコを流し込んだ豪華な仕上がり。スタッフおすすめのデコレーションケーキです。

ご予約でおつくりする場合のみ、間の苺サンドをクルミサンドに変更する事が可能です。



※賞味期限は当日中となります。

※ケーキの飾り方やフルーツの内容は写真と多少異なる場合がございます。予めご了承下さい。



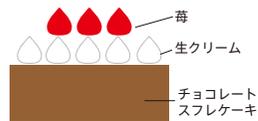
ストラスショコラ 苺飾り

5号 ¥2,800 / 6号 ¥3,800

スフレタイプのしっとりとしたチョコレートケーキに生クリームとフレッシュな苺で飾り付けをしたデコレーションケーキです。

ご希望があれば、スフレタイプのチョコレートケーキのみご予約も承っております。

(スフレケーキのみ 5号 ¥2,300 / 6号 ¥3,300)



※賞味期限は当日中となります。

※ケーキの飾り方は写真と多少異なる場合がございます。予めご了承下さい。

※6号サイズは仕込みに日数がかかる為、ご予約は余裕を持ってお願い致します。

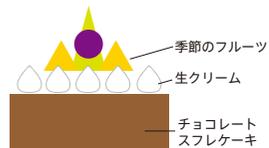
ストラスショコラ フルーツ飾り

5号 ¥3,000 / 6号 ¥4,000

スフレタイプのしっとりとしたチョコレートケーキに生クリームとフレッシュなフルーツで飾り付けをしたデコレーションケーキです。

ご希望があれば、スフレタイプのチョコレートケーキのみご予約も承っております。

(スフレケーキのみ 5号 ¥2,300 / 6号 ¥3,300)



※賞味期限は当日中となります。

※ケーキの飾り方やフルーツの内容は写真と多少異なる場合がございます。予めご了承下さい。

※6号サイズは仕込みに日数がかかる為、ご予約は余裕を持ってお願い致します。

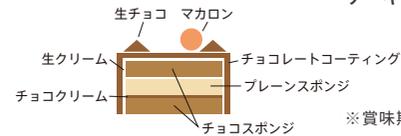


パヴェ・ドゥ・ ストラスブール

4号 ¥2,500

5号 ¥3,000

6号 ¥3,800



表面をチョコレートでコーティングし生チョコを飾ったデコレーションケーキ。中はチョコレートとバニラの生地で生クリームとチョコクリームをサンドしています。プチガトーでも人気のパヴェ・ドゥ・ストラスブールのデコレーションケーキです。

※賞味期限は当日中となります。

※ケーキの飾り方は写真と多少異なる場合がございます。予めご了承下さい。

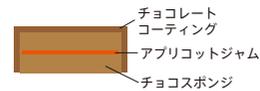
※仕込みに日数がかかる商品の為、ご予約は余裕を持ってお願い致します。



ザッハトルテ

5号 ¥2,500

6号 ¥3,300



アプリコットジャムをサンドしたチョコレート生地チョコレートコーティングしたストラスブールの「ザッハトルテ」は、オーストリアの代表的なデコレーションケーキ。しっとりかつさっぱりとしているスポンジ生地を覆う薄いチョコレートの層は、カリッとしていて口どけは素晴らしくなめらか。生クリームを添えて食べるのがオーストリア流。

※賞味期限は、お買い上げ日を含め3日となります。

※ケーキの飾り方は写真と多少異なる場合がございます。予めご了承下さい。

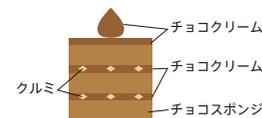
※6号サイズは仕込みに日数がかかる為、ご予約は余裕を持ってお願い致します。



ショコラ・ドゥ・ ショコラ

¥1,600

(5×5×23cm)



柔らかなスポンジから顔をのぞかせる優しい甘みのクルミは、甘みをおさえたショコラの引き立て役。食感面でも味覚面でも素晴らしいアクセントのクルミは、素材にうるさいオーナーパティシエ寺田が信州で巡り会った奇跡の素材。歯ごたえのある小さなクルミの大きな存在感はストラスブールの人気者。

※賞味期限は当日中となります。

※ケーキの飾り方は写真と多少異なる場合がございます。予めご了承下さい。

※仕込みに日数がかかる商品の為、ご予約は余裕を持ってお願い致します。

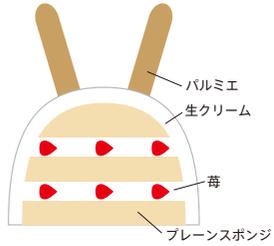


うさぎちゃん

¥2,500

(3~4人向け)

ストラスブール人気商品の生デコレーションをドーム型にして、真っ白な可愛いうさぎに見立てたデコレーションケーキです。



※賞味期限は当日中となります。

※ケーキの飾り方は写真と多少異なる場合がございます。予めご了承下さい。

※仕込みに日数がかかる商品の為、ご予約は余裕を持ってお願い致します。

くまくん

¥2,500

(3~4人向け)

チョコレートクリームに包み込まれているのは口どけのよいチョコスポンジとチョコレートクリームを使ったチョコバナナケーキ。目はチョコレート、鼻は生クリーム、耳はチョコがけブッセになっています。



※賞味期限は当日中となります。

※ケーキの飾り方は写真と多少異なる場合がございます。予めご了承下さい。

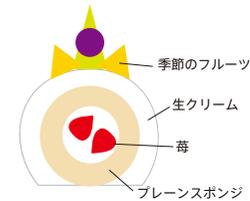
※仕込みに日数がかかる商品の為、ご予約は余裕を持ってお願い致します。

ぽっぽくん

¥2,000

(4~5人向け)

フレッシュな苺と生クリームをふんわりとしたスポンジで包み込み、まわりにたっぷりと生クリームをトッピング。チョコレートクッキーの車輪やフルーツで可愛らしく飾りました。



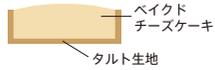
※賞味期限は当日中となります。

※ケーキの飾り方やフルーツの内容は写真と多少異なる場合がございます。予めご了承下さい。

※仕込みに日数がかかる商品の為、ご予約は余裕を持ってお願い致します。

タルトフロマージュ

5号 ¥1,600



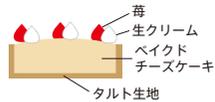
カッテージチーズとクリームチーズの組み合わせに加えたレモンの香りが後味爽やかなストラスブールの「タルトフロマージュ」。素材それぞれの風味が互いの風味を損なうことなく均衡した調和を保っているのが人気の秘密。



※賞味期限は、お買い上げ日を含め3日となります。
※仕込みに日数がかかる商品の為、ご予約は余裕を持ってお願い致します。

タルトフロマージュ
苺飾り

5号 ¥2,200



カッテージチーズとクリームチーズの組み合わせにレモンを加え、香り爽やかに焼き上げたストラスブール自慢のタルトフロマージュ。その上にフレッシュな生クリームと苺を飾りました。



※賞味期限は当日中となります。
※ケーキの飾り方は写真と多少異なる場合がございます。予めご了承下さい。
※仕込みに日数がかかる商品の為、ご予約は余裕を持ってお願い致します。

タルトフロマージュ
フルーツ飾り

5号 ¥2,400



カッテージチーズとクリームチーズの組み合わせにレモンを加え、香り爽やかに焼き上げたストラスブール自慢のタルトフロマージュ。その上にフレッシュな生クリームとフルーツをたっぷりと飾りました。

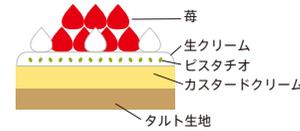


※賞味期限は当日中となります。
※ケーキの飾り方やフルーツの内容は写真と多少異なる場合がございます。予めご了承下さい。
※仕込みに日数がかかる商品の為、ご予約は余裕を持ってお願い致します。

タルトフレーズ

5号 ¥3,300 / 6号 ¥4,500

アーモンドプードルとフレッシュバターをたっぷりと使ったサクサクのタルト生地の上に、カスタードクリームと旬の苺を贅沢に飾りました。ダイヤモンド生地に混ぜたピスタチオペーストと苺は驚く程に好相性。

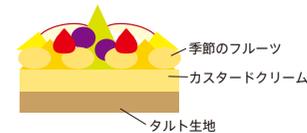


※賞味期限は当日中となります。
※ケーキの飾り方は写真と多少異なる場合がございます。予めご了承下さい。
※仕込みに日数がかかる商品の為、ご予約は余裕を持ってお願い致します。
※こちらの商品は国産苺の入荷が可能な時期のみ承っております。
※こちらの商品は洋酒を使用しております。お子様やアルコールに弱い方はお控え下さい。

タルトフリュイ

5号 ¥3,300 / 6号 ¥4,500

アーモンドプードルとフレッシュバターをたっぷりと使ったサクサクのタルト生地の上に、カスタードクリームと旬のフルーツをたっぷりと飾りました。

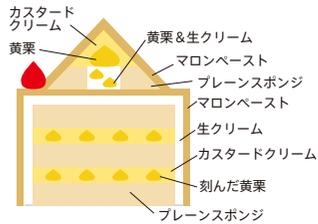


※賞味期限は当日中となります。
※ケーキの飾り方やフルーツの内容は写真と多少異なる場合がございます。予めご了承下さい。
※仕込みに日数がかかる商品の為、ご予約は余裕を持ってお願い致します。
※こちらの商品は洋酒を使用しております。お子様やアルコールに弱い方はお控え下さい。

モンブラン **A**

4号 ¥2,800 / 5号 ¥3,800
6号 ¥4,500 / 7号 ¥7,000

プチガトーの中でもとても人気のあるモンブランのホールタイプです。自家製のマロンペーストの中には3段のスポンジ、カスタードクリーム、生クリーム、刻んだ黄栗が入っています。



※賞味期限は当日中となります。

※ケーキの飾り方やフルーツの内容は写真と多少異なる場合がございます。予めご了承下さい。

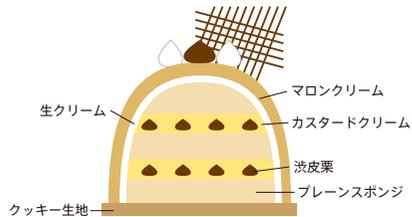
※仕込みに日数がかかる商品の為、ご予約は余裕を持ってお願い致します。

※こちらの商品は5号サイズ以上の場合、ケーキの周りにフィンガークッキーが付きます。

モンブラン **B**

4号 ¥2,800 / 5号 ¥3,800 / 6号 ¥4,500

カスタードクリームをサンドしたスポンジに、丹沢産の栗を使用した濃厚マロンクリームをたっぷりとし飾り付け。底にひいた優しい味わいのシュクレと三位一体のバランスです。



※賞味期限は当日中となります。

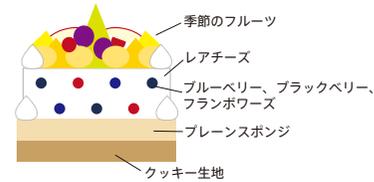
※ケーキの飾り方は写真と多少異なる場合がございます。予めご了承下さい。

※仕込みに日数がかかる商品の為、ご予約は余裕を持ってお願い致します。

レアチーズ

4号 ¥2,500 / 5号 ¥3,000 / 6号 ¥4,500

プチガトーの中でも人気商品の「レアチーズ」のホールタイプ。酸っぱ過ぎず甘過ぎない、爽やかでさっぱりしているのに贅沢な味。この絶妙なバランス感覚はパティシエ寺田の技の神髄です。こちらの商品は、「卵」を使用せずに作る事も可能です。



※賞味期限は当日中となります。

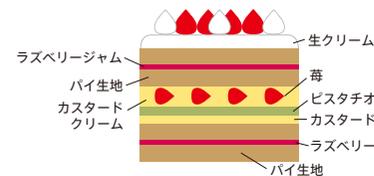
※ケーキの飾り方やフルーツの内容は写真と多少異なる場合がございます。予めご了承下さい。

※仕込みに日数がかかる商品の為、ご予約は余裕を持ってお願い致します。

ミルフィーユ

4号 ¥3,300 / 5号 ¥4,500 / 6号 ¥5,500 / 7号 ¥8,000
8号 ¥12,000 / 9号 ¥15,000 / 10号 ¥20,000

フレッシュクリームと苺を飾ったサクサクのパイの中には、ラズベリージャムとカスタードクリームをたっぷりサンド。隠れファンの多い、1度食べたならみつきになる事間違いなしのデコレーションケーキです。



※賞味期限は当日中となります。

※ケーキの飾り方は写真と多少異なる場合がございます。予めご了承下さい。

※仕込みに日数がかかる商品の為、ご予約は余裕を持ってお願い致します。

※こちらの商品は国産苺の入荷が可能な時期のみ承っております。

※こちらの商品は洋酒を使用しております。お子様やアルコールに弱い方はお控え下さい。

ILLUST DECORATION

世界にたった一つのオリジナルケーキが作れます。
記念日をより忘れられない思い出に。

手描きイラストデコレーション (フリーハンド)

¥3,500～

- 1 イラストを指定の申し込みフォームよりお送り下さい。
※お渡し日の**3日前まで**にお申し込みが必要となります。
- 2 担当者より、お電話又はメールにて確認のご連絡を差し上げます。
金額や飾り付けなどのご案内を行い、その後注文の確定となります。
ご希望日にお受け可能かも確認した上でご連絡させていただきます。
- 3 店舗にてケーキのお渡し。
お支払いはケーキの受け取り時をお願い致します。

お申し込みフォームへ



チョコプレートデコレーション (転写)

¥3,100～

- 1 イラストやお写真を指定の申し込みフォームよりお送り下さい。
※お渡し日の**2日前まで**にお申し込みが必要となります。
※頂いたデータをそのまま印刷致します。こちらで画像の修正は出来かねます。
- 2 担当者より、お電話又はメールにて確認のご連絡を差し上げます。
金額や飾り付けなどのご案内を行い、その後注文の確定となります。
- 3 店舗にてケーキのお渡し。
お支払いはケーキの受け取り時をお願い致します。

お申し込みフォームへ



pâtisserie
STRASBOURG
depuis 1997

丸山台店

PÂTISSERIE
Strasbourg
YOKOHAMA
NOVA店

pâtisserie
STRASBOURG
depuis 1997

京急百貨店上大岡店

PÂTISSERIE
Strasbourg
YOKOHAMA
戸塚モディ店

営業時間 09:30~20:00
住 所 横浜市港南区丸山台 3-11-16
電 話 045-846-2888

営業時間 09:30~19:00
住 所 横浜市港南区野庭町 1262-1
電 話 045-841-7017

営業時間 10:00~20:00
住 所 横浜市港南区上大岡西1-6-1 (B1フロア)
電 話 045-848-7168

営業時間 10:30~20:30
住 所 横浜市戸塚区戸塚町10 戸塚モディ1階
電 話 045-443-5552



0120-288-879
(丸山台店・NOVA店)

<https://stras.jp>

※記載の価格は税抜表示で、2020年9月現在の価格です。

※ケーキの飾り方やフルーツの内容は写真と多少異なる場合がございます。予めご了承下さい。

※予告なく内容や価格を変更する場合がございます。予めご了承下さい。

デコレーションケーキ 税込価格表 (2020年9月現在)

カタログに記載の価格は税抜表示の為、税込価格はこちらの価格表でご確認下さい。

生デコレーション苺飾り 4号 ¥2,700 / 5号 ¥3,240 / 6号 ¥3,780 / 7号1段サンド ¥5,400 / 7号2段サンド ¥6,480
8号1段サンド ¥8,640 / 8号2段サンド ¥10,800 / 9号 ¥16,200 / 10号 ¥21,600

生デコレーションフルーツ飾り 4号 ¥2,700 / 5号 ¥3,240 / 6号 ¥3,780 / 7号1段サンド ¥5,400 / 7号2段サンド ¥6,480
8号1段サンド ¥9,180 / 8号2段サンド ¥11,340 / 9号 ¥16,200 / 10号 ¥21,600

生デコレーション苺飾り(苺多め) 5号 ¥3,888 / 6号 ¥4,644

生デコレーションフルーツ飾り(フルーツ多め) 5号 ¥4,104 / 6号 ¥4,860

生デコレーションフルーツ飾り(苺多め)フィンガー付き 5号 ¥4,320 / 6号 ¥5,292

生デコレーションフルーツ飾り(フルーツ多め)フィンガー付き 5号 ¥4,536 / 6号 ¥5,508

角デコレーション苺飾り 7号1段サンド ¥7,020 / 7号2段サンド ¥8,100 / 8号1段サンド ¥10,800 / 8号2段サンド ¥12,960

角デコレーションフルーツ飾り 7号1段サンド ¥7,020 / 7号2段サンド ¥8,100 / 8号1段サンド ¥11,340 / 8号2段サンド ¥13,500

生デコレーション2段(6号+4号) ¥7,128

生チョコデコレーション苺飾り 4号 ¥2,700 / 5号 ¥3,240 / 6号 ¥3,780 / 7号1段サンド ¥5,400 / 7号2段サンド ¥6,480
8号1段サンド ¥8,640 / 8号2段サンド ¥10,800 / 9号 ¥16,200 / 10号 ¥21,600

生チョコデコレーションフルーツ飾り 4号 ¥2,700 / 5号 ¥3,240 / 6号 ¥3,780 / 7号1段サンド ¥5,400 / 7号2段サンド ¥6,480
8号1段サンド ¥9,180 / 8号2段サンド ¥11,340 / 9号 ¥16,200 / 10号 ¥21,600

生チョコデコレーションミラー飾り 5号 ¥4,104 / 6号 ¥4,860

ストラスショコラ苺飾り 5号 ¥3,024 / 6号 ¥4,104

ストラスショコラフルーツ飾り 5号 ¥3,240 / 6号 ¥4,320

ストラスショコラ(スフレケーキのみ) 5号 ¥2,484 / 6号 ¥3,564

ザッハトルテ 5号 ¥2,700 / 6号 ¥3,564

バヴェ・ドゥ・ストラスプール 4号 ¥2,700 / 5号 ¥3,240 / 6号 ¥4,104

ショコラ・ドゥ・ショコラ ¥1,728

うさぎちゃん ¥2,700

くまくん ¥2,700

ぼっぼくん ¥2,160

タルトフロマージュ 5号 ¥1,728 タルトフロマージュ苺飾り 5号 ¥2,376 タルトフロマージュフルーツ飾り 5号 ¥2,592

タルトフリーズ 5号 ¥3,564 / 6号 ¥4,860

タルトフリュイ 5号 ¥3,564 / 6号 ¥4,860

モンブラン A 4号 ¥3,024 / 5号 ¥4,104 / 6号 ¥4,860 / 7号 ¥7,560

モンブラン B 4号 ¥3,024 / 5号 ¥4,104 / 6号 ¥4,860

レアチーズ 4号 ¥2,700 / 5号 ¥3,240 / 6号 ¥4,860

ミルフィーユ 4号 ¥3,564 / 5号 ¥4,860 / 6号 ¥5,940 / 7号 ¥8,640
8号 ¥12,960 / 9号 ¥16,200 / 10号 ¥21,600

デコレーションケーキ オーダー用紙

こちらのオーダー用紙をご記入の上でご来店頂くと、
店頭でのお受け付けがスムーズに出来ますので、是非ご利用下さい。

会員カード番号

2	9	0	0	0	0	0								
---	---	---	---	---	---	---	--	--	--	--	--	--	--	--

お名前

様

お電話番号

-

-

ご予約日時(お引取日時)

月

日

()

時 頃

お引取店舗

丸山台店

NOVA店

戸塚モディ店

京急上大岡店

ご希望の店舗名を○でお選び下さい。

ケーキの種類

ケーキのサイズ

号

メッセージプレート

例：○○ちゃん おたんじょうびおめでとう / HAPPY BIRTHDAY ○○くん など

ローソク

大

本

小

本

お持ち帰り所要時間

分

お支払い日

ご予約時

ケーキお引取時

ご希望のお支払い日を○でお選び下さい。

その他ご要望など

以下スタッフ記入欄

受付日

月

日

()

担当: