

人気

やわらかなスポンジに苺とクリームをサンド。

特別な記念日の素敵な時間を
リブランのケーキと共に



色とりどりの旬のフルーツで
デコレーション。



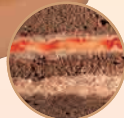
フレジェ

フレジェ・ショコラ

4号 本体価格 4,000 円 (税込 4,320 円) 5号 本体価格 5,000 円 (税込 5,400 円) 6号 本体価格 6,800 円 (税込 7,344 円)

◆7号 (税込 10,584 円)、8号 (税込 14,580 円) もご用意できます。

※紙製ピックを使用しています。ローソクを使用する際は、ピックを外してご利用ください。



デコレフリュイ

4号 本体価格 4,100 円 (税込 4,428 円) 5号 本体価格 5,200 円 (税込 5,616 円)

6号 本体価格 7,000 円 (税込 7,560 円)

◆7号 (税込 10,800 円)、8号 (税込 15,120 円) もご用意できます。



タルトフリュイ・アラカルト

4号 本体価格 4,200 円 (税込 4,536 円) 5号 本体価格 5,300 円 (税込 5,724 円)

6号 本体価格 7,000 円 (税込 7,560 円)



手書きのハート型
チョコレート付
【縦7×横7.5cm】



ガリシア栗のモンブラン

【約12cm】 本体価格 6,000 円 (税込 6,480 円)

栗の産地で有名なスペイン・ガリシア産の栗を使用。
マロングラッセにしてからクリームにした口どけも
よく、風味のあるモンブランクリームです。



手書きのハート型
チョコレート付
【縦7×横7.5cm】



マルガッシュ

【約9×18×高さ4.5cm】 本体価格 4,000 円 (税込 4,320 円)

パナシロップを染み込ませたチョコスポンジに
ガナッシュをサンドしました。



ショコラ・ブリーズ

5号 本体価格 5,000 円 (税込 5,400 円) 6号 本体価格 7,000 円 (税込 7,560 円)

やわらかなココアスポンジに苺とクリームを
サンドし、苺でデコレーションしました。

※紙製ピックを使用しています。ローソクを使用
する際は、ピックを外してご利用ください。



フロマージュ・キュイ

4号 本体価格 2,600 円 (税込 2,808 円) 5号 本体価格 3,400 円 (税込 3,672 円)

6号 本体価格 4,400 円 (税込 4,752 円) 7号 本体価格 5,800 円 (税込 6,264 円)

フランス産 クリームチーズ使用。

仏語：フロマージュ=チーズ キュイ=火入れ、焼いた



face Base

プリティうさぎ

クマっち

5号 本体価格 5,000 円 (税込 5,400 円) 6号 本体価格 6,500 円 (税込 7,020 円)

かわいいアニマルのデコレーションケーキ。

その他、季節限定のデコレーションケーキもご用意。お気軽にお問い合わせください。

ご予約はお引渡し日の2日前(前々日)までに

4号	5号	6号	7号	8号
直径約12cm 2～4人向け	直径約15cm 4～6人向け	直径約18cm 6～8人向け	直径約21cm 8～10人向け	直径約24cm 10～12人向け

※デコレーションの飾りは、その季節の美味しいフルーツに変わる
場合がございます。※写真はイメージです。実際の商品とは異なる
場合がございます。※写真は一部(ガリシア栗のモンブラン、マル
ガッシュ)を除き、すべて5号サイズです。※土台がタルトの商品
は、焼成の際に型の号数よりも多少縮みます。