

Strawberry Shortcake



Point

ふわふわのスポンジ生地にやさしい口当たりの生クリームと苺をたっぷり入れたイチエの看板ケーキです。

苺のショートケーキ

- 4号 直径12cm 3~4人分 ¥3,024 税込
- 5号 直径15cm 5~6人分 ¥3,456 税込
- 6号 直径18cm 7~8人分 ¥4,320 税込
- 7号 直径21cm 9~10人分 ¥5,184 税込

Moose Berry



Point

ムースとピスタチオブリュレのベースにコーティングした甘酸っぱいベリーソースがお口の中で溶け合います。

ムースベリー

- 4号 直径12cm 3~4人分 ¥2,808 税込
- 5号 直径15cm 5~6人分 ¥3,672 税込
- 6号 直径18cm 7~8人分 ¥4,752 税込

Tart Berry



Point

サクサクしっとりなタルト生地に真っ赤な苺をふんだんに敷き詰めました。甘さと酸味がベストマッチ。

苺のタルト

- 4号 直径12cm 2~3人分 ¥2,160 税込
- 5号 直径15cm 5~6人分 ¥3,672 税込
- 6号 直径18cm 7~8人分 ¥4,536 税込

Chocolate Shortcake



Point

生チョコクリームと、相性抜群の苺とバナナをサンドしました。チョコを纏った苺がおしゃれ。

チョコ生ショートケーキ

- 4号 直径12cm 3~4人分 ¥3,132 税込
- 5号 直径15cm 5~6人分 ¥3,564 税込
- 6号 直径18cm 7~8人分 ¥4,536 税込
- 7号 直径21cm 9~10人分 ¥5,400 税込

Moose Chocolate



Point

ムースとバニラブリュレのベースに濃厚なショコラの味わいが広がるショコラ好きにはたまらない一品。

ムースショコラ

- 4号 直径12cm 3~4人分 ¥2,808 税込
- 5号 直径15cm 5~6人分 ¥3,672 税込
- 6号 直径18cm 7~8人分 ¥4,752 税込

Tart Fruit



Point

タルト生地に色鮮やかな瑞々しいフルーツがたっぷり。見た目もおいしい贅沢タルトです。

タルトフルーツ

- 4号 直径12cm 2~3人分 ¥2,160 税込
- 5号 直径15cm 5~6人分 ¥3,672 税込
- 6号 直径18cm 7~8人分 ¥4,536 税込

Mont Blanc



Point

食感が楽しめる大粒の栗と、生クリーム、マロンクリームをたっぷり重ねてスクエア型に仕上げました。

モンブラン

- 4号 直径12cm 3~4人分 ¥2,808 税込
- 5号 直径15cm 5~6人分 ¥3,672 税込
- 6号 直径18cm 7~8人分 ¥4,752 税込

Baked Cheese Cake



Point

濃厚なクリームチーズに、サワークリームとレモン果汁の酸味をプラス。後味すっきりな味わいです。

バイクドチーズケーキ

- 4号 直径12cm 3~4人分 ¥2,592 税込
- 5号 直径15cm 5~6人分 ¥3,456 税込
- 6号 直径18cm 7~8人分 ¥4,536 税込

PETIT GATEAU

プチガトー

厳選素材、地域の食材などを繊細に組み合わせ、見た目にも美しい小さな芸術品に仕立てたプチガトー。あれこれ迷っていただけるほどのおいしさが、ショーケースを舞台に競演します。

プチガトー各種

種類: アントルメ同種ほか、プリン、ロールケーキ、クレームダンジュ、ティラミスなど多数
※種類は時期により変わる場合がございます。

