

いぬいのケーキが皆様にとって素敵な時のお手伝いができます様に、心をこめてお作りいたします。

**ご予約は**  
**2**は 2日前までに **7**は 7日前までに  
 ケーキのサイズ  
 4号 (直径 12cm) 2~3人分 5号 (直径 15cm) 4~6人分  
 6号 (直径 18cm) 6~10人分 7号 (直径 21cm) 10~12人分  
 8号 (直径 24cm) 12~16人分 9号 (直径 24cm) 17~20人分  
 ※他、パーティー用ご相談承ります。  
 お誕生日、記念日のメッセージろうきくお付けいたします。  
 季節によりフルーツ、飾り方が異なります。

※商品価格は税抜表示です。別途消費税がかかります。  
 どうかご了承下さいませ。 2019.11.1



**(1) 季節のデコレーション**  
 生クリーム(白)  
 しっとりふわふわスポンジに純生クリームと苺をサンド。季節のフルーツを飾りました。苺の顔がのってるよ。  
 4号本体¥2600 5号本体¥3480  
 6号本体¥4550 7号本体¥5800



**(2) 季節のデコレーション**  
**チョコレート**  
 フルーツの重みでひび割れの可能性あり (プラス料金でガナッシュがけ可能)  
 ふわふわココアのスポンジにチョコレートクリームをサンド。季節のフルーツを飾りました。  
 4号本体¥2600 5号本体¥3480  
 6号本体¥4550 7号本体¥5800



**(3) 生クリーム(白)**  
 しっとりふわふわスポンジに純生クリームと苺をサンド。苺とマーブルチョコを飾りました。  
**(4) チョコレート**  
 (プラス料金でガナッシュがけ可能)  
 ふわふわココアのスポンジにチョコレートクリームをサンド。苺とマーブルチョコを飾りました。  
 4号本体¥2350 5号本体¥2990  
 6号本体¥3850 7号本体¥4980



**お花のデコレーション**  
**(5) 生クリーム(白)**  
 しっとりふわふわスポンジに純生クリームと苺をサンド。  
**(6) チョコレート**  
 (プラス料金でガナッシュがけ可能)  
 ふわふわココアのスポンジにチョコレートクリームをサンド。  
 4号本体¥2350 5号本体¥2990  
 6号本体¥3850 7号本体¥4980



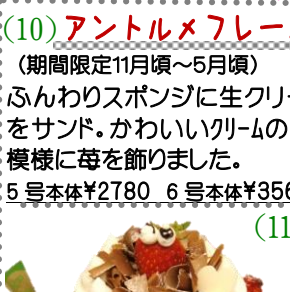
**(7) パチシューのアントルメ**  
 生クリーム  
 ふんわりスポンジに生クリームをサンド。パチシューをのせ、季節のフルーツを飾りました。  
 5号本体¥2800 6号本体¥3680  
 ※チョコレートOK



**(8) ハートのアントルメ**  
 ハート型に焼いたスポンジに生クリームをサンド。季節のフルーツを飾りました。  
 5号本体¥2700  
 ※チョコレートOK!



**(9) フルーツのアントルメ**  
 ふんわりスポンジに生クリームをサンド。季節のフルーツを飾りました。 ※チョコOK  
 5号本体¥2700 6号本体¥3480



**(10) アントルメフレーズ**  
 (期間限定11月頃~5月頃)  
 ふんわりスポンジに生クリームをサンド。かわいいクリームを絞った模様で苺を飾りました。  
 5号本体¥2780 6号本体¥3560



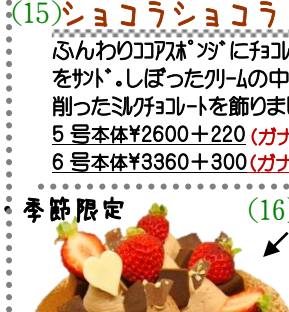
**(11) おしゃべりデコレーション**  
 クリーム  
 ふんわりスポンジに苺と生クリームをサンド。  
**チョコレート**  
 ふんわりココアのスポンジにチョコレートクリームをサンド。  
 5号+3号本体¥4200  
 ※6~11月は周りの苺が 6号+4号本体¥5700  
 みかんと苺に変わる場合があります。



**(12)** **(13)**  
 ※ぶちシューのせてもかわいいな。  
**(季節のデコレーションのみ飾れます)** ※2段デコでパーティシよ!!!  
 パチシューはプラス料金になります。料金、大きさはお気軽にお問い合わせください。  
 1個につきプラス本体¥40 写真は 6号+4号本体¥6860



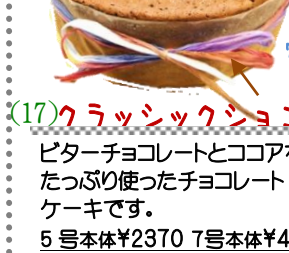
**(14) ショコラショコラI**  
 ふんわりココアのｽﾌﾟﾝｼﾞにﾌｻﾞｰﾄﾞｸﾘｰﾑをｻﾝﾄﾞ。  
 ﾌﾟﾌｻﾞｰと苺を飾りました。  
 5号本体¥2670 6号本体¥3400  
 ※写真はガナッシュがけなし



**(15) ショコラショコラII**  
 ふんわりココアｽﾌﾟﾝｼﾞにﾌｻﾞｰﾄﾞｸﾘｰﾑをｻﾝﾄﾞ。しぼったｸﾘｰﾑの中に削ったﾐﾙｸﾌｻﾞｰﾄﾞを飾りました。  
 5号本体¥2600+220 (ガナッシュ料金)  
 6号本体¥3360+300 (ガナッシュ料金)  
 ※写真はガナッシュがけあり



**季節限定 (16) 生チョコのアントルメ**  
 ふんわりココアｽﾌﾟﾝｼﾞにﾌｻﾞｰﾄﾞｸﾘｰﾑをｻﾝﾄﾞ。いぬいさんちの手作り生ﾌｻﾞｰﾄﾞに苺をのせ、苺でかわいく仕上げました。  
 5号¥本体 3280 6号本体¥4200



**(17) クラシックショコラ**  
 ショコラの上にかわいい苺の顔が2個乗ってるよ。たっぷり使ったチョコレート絞った生クリームの中に削ったﾐﾙｸﾌｻﾞｰﾄﾞを飾りました。  
 5号本体¥2370 7号本体¥4180 5号本体¥2800 7号本体¥4800



**(18) 季節のクラシック**  
 ショコラの上にかわいい苺の顔が2個乗ってるよ。たっぷり使ったチョコレート絞った生クリームの中に削ったﾐﾙｸﾌｻﾞｰﾄﾞを飾りました。  
 5号本体¥2370 7号本体¥4180 5号本体¥2800 7号本体¥4800



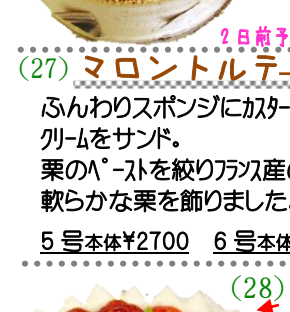
**(19) チョコシフォン**  
 ふんわり焼き上げたチョコレートシフォンにチョコクリームをサンドし、いぬいの手作り生チョコをのせました。  
 4号(12cm角)本体¥2000



**(24) スフレチーズ** 7日前予約  
 あつさり風味の蒸しチーズです。  
 5号本体¥2000 6号本体¥3250  
**フルーツの竹** (プラス料金)  
 5号本体¥800  
 6号本体¥1000



**(25) ニムのアントルメ**  
 ふんわり焼いたココアのｽﾌﾟﾝｼﾞに生クリームをサンド。可愛く苺のお顔を飾りました。  
 2日前予約 4号本体¥1850



**(26) シャンティショコラ**  
 ふんわりココアのｽﾌﾟﾝｼﾞにﾌｻﾞｰﾄﾞｸﾘｰﾑをｻﾝﾄﾞ。苺とﾌﾙｰﾍﾞﾘｰを飾りました。  
 5号本体¥2900 6号本体¥3780  
 ※季節によりﾌﾙｰﾍﾞﾘｰが変化します。



**(27) マロントルテ**  
 ふんわりスポンジにｶﾞｰﾄﾞｸﾘｰﾑをｻﾝﾄﾞ。栗のﾊﾟｰｽﾄを絞ってﾌﾗﾝｽ産の軟らかな栗を飾りました。  
 5号本体¥2700 6号本体¥3530



**(28) 苺のタルト** (期間限定11月頃~5月頃)  
 アーモンドタルト生地にかﾞｰﾄﾞｸﾘｰﾑを絞って苺をいっぱいしきつめました。  
 5号本体¥3400~ 7号本体¥5400~  
 ※季節により値段が異なります



**(29) フルーツのタルト**  
 アーモンドタルト生地にかﾞｰﾄﾞｸﾘｰﾑを絞って季節のフルーツを飾りました。  
 5号本体¥3400 7号本体¥5400



**(23) 車でおでかけ**  
 ふんわりココアｽﾌﾟﾝｼﾞにﾌｻﾞｰﾄﾞｸﾘｰﾑをｻﾝﾄﾞ。