

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
 フルーツの量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) 苺のデコレーション
 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。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に苺を飾りました。
 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ﾌﾟﾝｼﾞにチョコレートクリームをサンド。
 5号+3号本体¥4200
 ※6~11月は周りの苺がみかんと苺に変わる場合があります。



(12) 2日前予約
(13) 2~7日前予約
 ※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段デコでパーティーよ!!!
 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



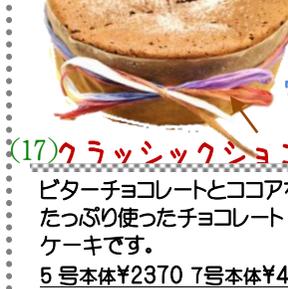
(14) ショコラショコラI
 ふんわりココアのｽﾌﾟﾝｼﾞにチョコレートクリームをサンド。パチシューと苺を飾りました。
 5号本体¥2670 6号本体¥3400
 ※写真はガナッシュがけなし



(15) ショコラショコラII
 ふんわりココアのｽﾌﾟﾝｼﾞにチョコレートクリームをサンド。しぼったクリームの中に削ったミルクチョコレート飾りました。
 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 2日前予約
 ふんわりココアのｽﾌﾟﾝｼﾞにチョコレートクリームをサンド。いぬいさんちの手作り生チョコレート贅沢にのせ、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。絞った生クリームの中に削ったミルクチョコレートを飾りました。
 5号本体¥2370 7号本体¥4180 5号本体¥2800 7号本体¥4800



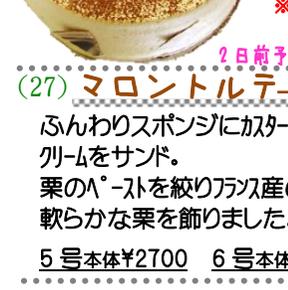
(19) チョコシフォン
 ふんわり焼き上げたチョコレートシフォンにチョコクリームをサンド。しぼった生クリームに手作り生チョコをのせました。
 4号(12cm角)本体¥2000



(24) フレッシュ 7日前予約
 あっ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) ニノのアントルメ
 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チョコレートクリームをサンド。苺とブルーベリーを飾りました。
 5号本体¥2900 6号本体¥3780
 ※季節によりブルーベリーが変わります。



(27) マロントルテ
 ふんわりスポンジにカスタードクリームをサンド。栗のペーストを絞りワッフル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カスタードクリームを絞り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カスタードクリームを絞り季節のフルーツを飾りました。
 5号本体¥3400 7号本体¥5400



(21) シューパリーゴ
 アーモンドタルト生地にカスタードクリームを絞ったいぬいのちびクッキーシューを積み上げてフルーツを飾りました。
 5号(パチシュー16個)¥3670
 ちよつとしたパーティーにおすすです。
(22) キティーちゃんとおきぼ
 キティーちゃんはホワイトチョコレートです!
 ・クリーム
 ふんわりスポンジに苺と生クリームをサンド。
 5号¥本体 3520 6号¥本体 4400
 7号本体¥5630



(23) 車でおいでかけ
 ふんわりココアのｽﾌﾟﾝｼﾞにチョコレートクリームをサンド。
 ※6月~11月中旬頃まで
 苺とみかんの飾りになります。
 チョコレート