

栗のデコレーションケーキ

特性の栗ペーストはほとんどが
蒸し栗だから香りが強くてこの時期だけの
人気のモンブラン!!



写真は
5号サイズです

和栗の モンブランデコ

(材料があれば当日OK)

本体価格(税込価格)

4号	¥3496 (¥3775.68)
5号	¥4606 (¥4974.48)
6号	¥6161 (¥6653.88)
7号	¥7992 (¥8631.36)
8号	¥10656 (¥11508.48)
9号	¥14652 (¥15824.16)
10号	¥18426 (¥19900.08)



写真は
4号サイズです

和栗の モンブランタルト

(タルトがあれば当日OK)

本体価格(税込価格)

4号	¥3496 (¥3775.68)
5号	¥4606 (¥4974.48)

こっちは定番商品じゃが
なんだか懐かしい気分になれるのでの
ワシとシェフはこっち好き派なんじゃよ

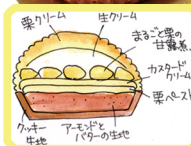
和栗vs甘露煮



写真は
5号サイズです

甘露煮 ⑦モンブランタルト

写真は
4号サイズです

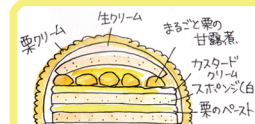


(タルトがあれば当日OK)
本体価格(税込価格)

4号	¥3274 (¥3535.92)
5号	¥4273 (¥4614.84)

甘露煮 ⑥モンブランデコ

写真は
5号サイズです



(材料があれば当日OK)

本体価格(税込価格)

4号	¥3274 (¥3535.92)
5号	¥4273 (¥4614.84)
6号	¥5661 (¥6113.88)
7号	¥7326 (¥7912.08)
8号	¥9768 (¥10549.44)
9号	¥13431 (¥14505.48)
10号	¥16761 (¥18101.88)

Cake Factory whip

☎ & FAX 042-379-1154

フリーダイヤル 0120-512-154

※大まかな目安

4号	3~4人分位
5号	5~6人分位
6号	7~8人分位
7号	10~12人分位