

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!!



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	¥3975	(¥4293)
5号	¥5709	(¥6165.72)
6号	¥7805	(¥8429.4)
7号	¥11192	(¥12087.36)
8号	¥14682	(¥15856.56)
9号	¥19297	(¥20840.76)
10号	¥25719	(¥27776.52)



和栗vs甘露煮



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



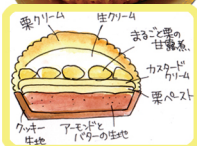
和栗の
モンブランタルト

(タルトがあれば当日OK)

	本体価格	(税込価格)
4号	¥3975	(¥4293)
5号	¥5709	(¥6165.72)



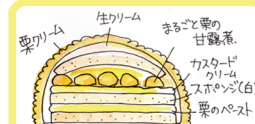
甘露煮 ⑦モンブランタルト



(タルトがあれば当日OK)
本体価格 (税込価格)

4号	¥3747	(¥4046.76)
5号	¥5358	(¥5786.64)

甘露煮 ⑥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	¥3747	(¥4046.76)
5号	¥5358	(¥5786.64)
6号	¥7299	(¥7882.92)
7号	¥10490	(¥11329.2)
8号	¥13752	(¥14852.16)
9号	¥18110	(¥19558.8)
10号	¥24274	(¥26215.92)

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