

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!!

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ワシとシェフはこっち好き派なんじゃよ



和栗vs甘露煮



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	¥4450	(¥4806)
5号	¥6334	(¥6840.72)
6号	¥8727	(¥9425.16)
7号	¥12426	(¥13420.08)
8号	¥16194	(¥17489.52)
9号	¥21424	(¥23137.92)
10号	¥28507	(¥30781.56)



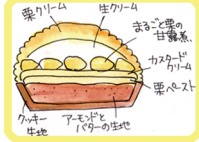
和栗の
モンブランタルト

(タルトがあれば当日OK)

	本体価格	(税込価格)
4号	¥4367	(¥4716.36)
5号	¥6370	(¥6879.6)



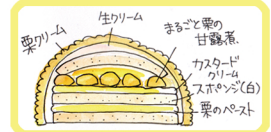
甘露煮 ⑦モンブランタルト



(タルトがあれば当日OK)

	本体価格	(税込価格)
4号	¥4140	(¥4471.2)
5号	¥6019	(¥6500.52)

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	¥4222	(¥4559.76)
5号	¥5983	(¥6461.64)
6号	¥8221	(¥8878.68)
7号	¥11724	(¥12661.92)
8号	¥15265	(¥16486.2)
9号	¥20237	(¥21855.96)
10号	¥27061	(¥29225.88)

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