

ミルククレープ
「手焼きクレープ重ね」
6号 (18cm) ¥4,600

限定-100台

1枚1枚手焼きした美味しいクレープは小国のジャージ牛乳で仕込んだミルククレープ。そのクレープをたくさん重ね、間にカスタードクリームやシャンティー生クリームに苺などをしのばせて仕上げました。優しい自然の香りとお楽しみください。

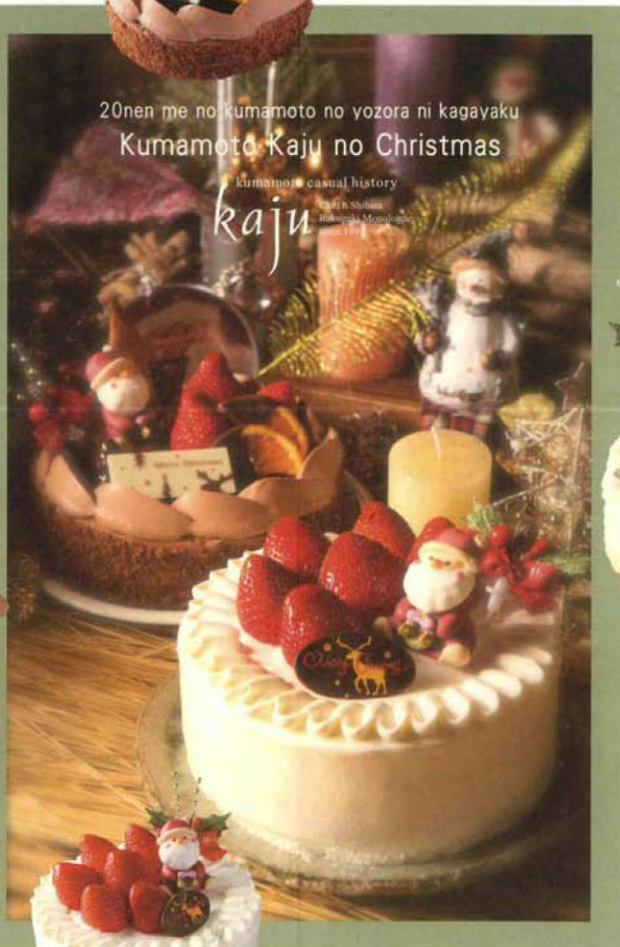


ちよこ生デコレーション
「くまもとの聖夜」

- 4号 (12cm) ¥2,250
- 5号 (15cm) ¥3,250
- 6号 (18cm) ¥4,300
- 7号 (21cm) ¥5,400
- 8号 (24cm) ¥7,200

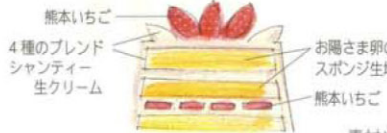


オランダココアで仕込んだスポンジ生地にベルギーチョコのガナッシュクリームでお作りしました。定番人気のクリーミーなテイストの生チョコスイーツをお楽しみください。



生クリームデコレーション
「聖夜の雪景色」

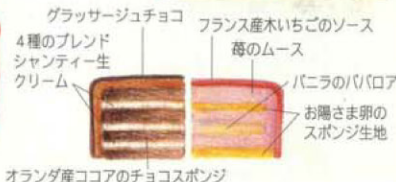
- 4号 (12cm) ¥2,050
- 5号 (15cm) ¥3,050
- 6号 (18cm) ¥4,100
- 7号 (21cm) ¥5,200
- 8号 (24cm) ¥7,000



良質でテイストが違う4種のクリームを合わせたシャンティー生クリーム。熊本のさちのか苺やとよの香苺を贅沢に使いそのシャンティー生クリームで仕上げました。聖夜の集りに大人気です。

苺とショコラ

- 「2種類のジングルけーき」
5号 (15cm) ¥3,800
限定-150台

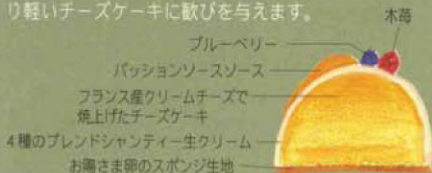


真っ赤なフランボワースと真っ黒なグラッサージュチョコがジングルナイトを輝かせます。ほんのり甘すっぱい苺のムースにミルクパニラのババロア。しっとりとしたチョコ生地にシャンティー生クリームをサンドしたチョコケーキ。この2種類のケーキをいっぺんにお楽しみください。



熊本サンファームのお陽さままごをたっぷり使い、フランス生れのクリームチーズをブレンドしてふんわり仕上げたシャンティー生クリームで仕上げました。かけたパッションソースがあっさり軽いチーズケーキに遊びを与えます。

スフレドーム
「牧場のクリスマス」
6号 (18cm) ¥3,700
限定-100台



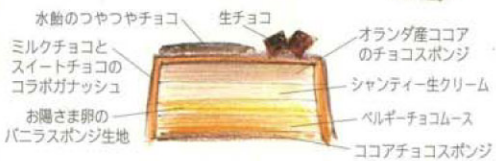
「とろける雪景色」
フロマージュデュオ 5号 (15cm) ¥3,100 限定-150台

イタリア生れのマスカルポーネチーズと北海道の原乳100%で作ったフレッシュチーズを贅沢に仕込んだクリーミーなレアチーズ。下はフランスチーズとジャージ牛乳でお作りした軽くてコクのあるスフレケーキです。とろけるスイーツをどうぞお楽しみください。



ベルギー生れのチョコやミルクチョコ、シャンティー生クリーム、パニラスポンジ生地、ムースなど6層のスイートテイストが楽しめる人気のジングルケーキです。良質のチョコなど素材を厳選してお作りしたので口どけの良さ、高い薫りを楽しめます。熊本スイーツを皆さんで堪能ください。

「城下の灯火」
石垣しょこら
(12cmX16cm) ¥3,600 限定-100台



ノエルマロン
「マロンの風景」
(23cm) ¥2,500 限定-150本
熊本生れの栗を自家製ペーストにして、ふんだんに飾りかけました。九州産米粉のふんわりロール生地に巻込んだ4種をブレンドした



たシャンティ生クリーム。その中にはぎざみ栗をしぼせてます。良質の素材やお陽さま卵の香を皆さんでお楽しみください。

