

* 全て税別価格です

patissrie Juneberry デコレーションケーキのご紹介

本来のおいしさを味わっていただくために、ご注文をいただいてから仕上げをしています。前日までに、店頭またはお電話でご注文ください。当日注文も出来るかぎりご用意させていただきます。ジュンベリー tel:042-794-6406 10:00~19:00 定休日:月曜、第2、4火曜

新商品やシーズスイーツ、イベントデコレーションなどの情報はホームページでご案内しています。



イベントデコレーション ひな祭りや母の日、クリスマスなどのイベントには特別なデコレーションケーキを販売いたします。クリスマス期間(12月23日~25日)に限り、デコレーションケーキはクリスマスケーキのみの販売とさせていただきます。クリスマスケーキの予約は11月からです。



デコレーションケーキ御予約伝票《店舗控》

* 太枠内をお書きの頂き、店頭にお持ちください。

お名前 _____ 様
お電話 _____

お受取日時 _____ 月 _____ 日() _____ 時以降

| 商品名・オプション | サイズ | 数量 | 税抜価格 |
|-----------|-----|----|------|
| | | | |
| | | | |
| | | | |

合計金額(税込) _____ 円 未・済

メッセージ _____

ローソク _____

備考 _____

受注日: _____ 月 _____ 日

デコレーションケーキ御予約伝票《お客様控》

お名前 _____ 様
ご注文商品 _____

お受取日時 _____ 月 _____ 日() _____ 時以降

合計金額(税込) _____ 円 未・済

* お受取当日はこちらの控をお持ちください。

苺の生デコレーション

くちどけの良いふわワリスポンジにミルクィな生クリームとたっぷりの苺をサンドしたデコレーションケーキ。一番人気のデコレーションケーキです。

《フルーツ仕上げ》
苺をベースに彩り良くいろいろなフルーツ。
4号 2300円
5号 2850円
6号 3850円
7号 5850円
8号 7500円

《苺仕上げ》
山盛り苺の豪華なデコレーション。
4号 2550円
5号 3250円
6号 4380円

《バラのデコレーション》
きいちご味のバラで華やかに
4号 2450円
5号 3100円
6号 4150円

《チョコ生仕上げ》
チョコスポンジにチョコ生クリームと苺サンドのチョコ生デコレーション。
4号 2500円
5号 3250円
6号 4380円



写真は4号



《フルーツ増し》
フルーツたっぷりのこぼれ盛り。オプションでバラ飾りもつけられます。
4号 2720円
5号 3500円
6号 4680円



ショコラ

アーモンドブードル入りの味わい深いチョコスポンジに、軽やかでコクのあるチョコレートクリームが層になった、ジュンベリー定番のチョコレートケーキ。

《チョコレート仕上げ》
チョコレートコーティングでシンプル
4号 1900円
5号 2600円
6号 3650円

《フルーツ仕上げ》
4号 2300円
5号 2850円
6号 3850円

《苺仕上げ》
4号 2550円
5号 3250円
6号 4380円



2段デコレーション

上段はショコラ、下段は生デコレーションと、二つの味が楽しめるスペシャルデコレーション。

4号 3050円
5号 4150円
6号 6150円



その他のデコレーション

《白桃ときいちご》
好相性のムース
4号 2100円
5号 2720円



《ショコラオランジュ》
濃厚なオレンジとミルクチョコ
4号 2300円
5号 2850円



チーズケーキ

まったく違う触感と味わいが楽しめる4種のチーズケーキ。

《苺のレアチーズ》
4号 2300円
5号 2720円



《バイクドチーズタルト》
4号 2300円
5号 2820円



3日前注文

《カッテージチーズ》
ドライな味わい
4号 2300円
5号 2820円



《スフレチーズ》
5号 2690円



タルト

発酵バターを使った香ばしいタルト台にジュンベリー特性のこっくりしたカスタードクリームとフルーツがたっぷり。

《フルーツタルト》
彩りよく数種類のフルーツのタルト。
4号 2550円
5号 3250円
6号 4300円



《いちごのタルト》
苺たっぷりの豪華なタルト
4号 2950円
5号 3650円
6号 4900円

球磨栗

熊本のブランド栗、球磨栗(くまくり)のペーストを使ったデコレーション。

《球磨栗の生デコレーション》
スポンジに栗ペースト、生クリーム、カスタードなどをサンドした栗の生デコ。
4号 2400円
5号 3000円
6号 4000円



《球磨栗のモンブラン》
ジュンベリーの人気商品をデコレーションにしました。
4号 2400円
5号 3000円
6号 4000円



5日前注文

バタークリームデコレーション

発酵バターのクリームでお作りします。お早めにご相談ください。5号3050円 6号4000円

オプション

オプションでデコレーションケーキの可愛らしさをアップ。
《ティアラ》 +250円
チョコレートのティアラ飾り

《苺のお顔》 +30円
仕上げに使う苺の一部をお顔にできます。

《プチマカロン》
2個120円

《人形ケーキのせ》 +600円
5号サイズ以上のケーキに乗せられます。うさぎ、サッカーボールなどもできます。

* キャラテコ用のオリジナルプレートは作成しておりません。

