

Anniversary Cake Collection

サンニコラのバースデーケーキI

デコレーションタイプ 4号(φ12cm) 3〜4名様用
5号(φ15cm) 4〜6名様用
6号(φ18cm) 6〜8名様用
7号(φ21cm) 8〜10名様用
22×22cm(スクエア型) 約13名様用
バースデープレート・ローソク付

1

Décoration crème fraîche

生クリームデコレーション



6号

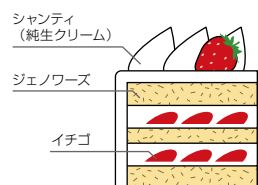
ふわふわで口溶けのよいジェノワーズ(スポンジ)に、甘さ控えめでコクのある純生クリームをたっぷり使い、季節のフルーツで飾ったデコレーションケーキです。



5号



4号



4号(φ12cm)	3,564円(税抜3,300円)
5号(φ15cm)	4,752円(税抜4,400円)
6号(φ18cm)	5,940円(税抜5,500円)
7号(φ21cm)	7,128円(税抜6,600円)
22×22cm(スクエア型)	11,016円(税抜10,200円)

2

Décoration crème au chocolat

チョコクリームデコレーション



6号

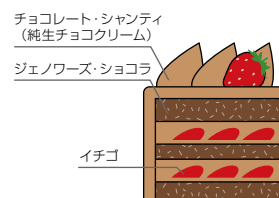
薫り高いカカオで焼き上げたリッチなジェノワーズ・ショコラ(スポンジ)に、特製のチョコレート・シャンディ(クリーム)と、季節のフルーツで飾ったデコレーションケーキです。



5号



4号



4号(φ12cm)	3,888円(税抜3,600円)
5号(φ15cm)	5,076円(税抜4,700円)
6号(φ18cm)	6,264円(税抜5,800円)
7号(φ21cm)	7,452円(税抜6,900円)
22×22cm(スクエア型)	11,556円(税抜10,700円)

3

Tarte au fruits

タルト・オウ・フリュイ(フルーツのタルト)



サクサクに焼き上げたアーモンドクリームのタルト台に、カスタードクリームをたっぷり絞り、色とりどりのフルーツを盛り付けました。

4号(φ14cm)	3,564円(税抜3,300円)
5号(φ16cm)	4,752円(税抜4,400円)
6号(φ18cm)	5,724円(税抜5,300円)

5

La faro

ラファロ



オレンジのクリームとサクサクのクレープクランチを、なめらかでコクのあるムースショコラで包み、グラスージュショコラでコーティングしました。サンニコラのスペシャルティであり最高傑作のアントルメです。

4号(φ12cm)	3,996円(税抜3,700円)
5号(φ15cm)	5,292円(税抜4,900円)

7

Casablanca

カサブランカ



ベルガモット風味のビターチョコレートケーキ「カサブランカ」は、ストレートで極上のショコラの味をご堪能いただけます。チョコレート好きな貴方に最高の思い出を。

4号(11×11cm)	4,752円(税抜4,400円)
-------------	------------------

4

Tarte au saison

タルト・オウ・セゾン(季節のタルト)



その時期の旬のフルーツを盛り付けたタルトです。フルーツの時価により価格が上がる場合がございますので、ご注文の際はお問い合わせください。

4号(φ14cm)	4,752円(税抜4,400円)
5号(φ16cm)	5,940円(税抜5,500円)
6号(φ18cm)	6,912円(税抜6,400円)

6

Pistache Chocolat

ショコラ・クラシック



しっとり濃厚でなめらかな口溶けのシンプルなチョコレートケーキ。サンニコラのロングセラーです。

5号(φ15cm)	4,212円(税抜3,900円)
-----------	------------------

8

Gâteau au fromage cuit

ベイクドチーズケーキ



クリームチーズ(フランス産Kiri)、マスカルポーネ、パルメザンの三種のチーズを使ってしっとり焼き上げたシンプルなチーズケーキ。濃厚なフロマージュの香りが魅力です。 ※フルーツなどは付いていません

4号(φ12cm)	2,700円(税抜2,500円)
6号(φ18cm)	5,184円(税抜4,800円)

Anniversary Cake Collection

サンニコラのバースデーケーキⅡ

デコレーションタイプ 4号(φ12cm) 3～4名様用
5号(φ15cm) 4～6名様用
6号(φ18cm) 6～8名様用
7号(φ21cm) 8～10名様用
バースデープレートorメッセージ・ローソク付

9

Gâteau de photo

フォトデコレーション



可食シートの上に可食インクで印刷したホワイトチョコレートのプレートがのっています。

写真や線の細いイラスト、構図が複雑なものも再現できるのでこちらをおすすめします。

中身は生クリームデコレーションと同じになります。

5号(φ15cm)
5,292円(税抜4,900円)

6号(φ18cm)
6,400円(税抜6,000円)

7号(φ21cm)
7,668円(税抜7,100円)

10

Gâteau de photo chocolat

チョコフォトデコレーション



可食シートの上に可食インクで印刷したホワイトチョコレートのプレートがのっています。

写真や線の細いイラスト、構図が複雑なものも再現できるのでこちらをおすすめします。

中身はチョコクリームデコレーションと同じになります。

5号(φ15cm)
5,616円(税抜5,200円)

6号(φ18cm)
6,804円(税抜6,300円)

7号(φ21cm)
7,992円(税抜7,400円)

13

Gâteau d'illustration

イラストデコレーション(生クリーム)



手書きで描いたイラストは手づくり感があります。手書きのため複雑なものは出来かねます。

5号(φ15cm)
7,128円(税抜6,600円)

6号(φ18cm)
8,208円(税抜7,600円)

7号(φ21cm)
9,504円(税抜8,600円)

中身は生クリームデコレーションと同じになります。

15

Gâteau caricature 1 personne

似顔絵デコレーション1名様(生クリーム)



藤田シェフ直筆の似顔絵をケーキに描きます。手書きのため複雑なものは出来かねます。似顔絵ですので、イメージと異なる場合があることをご承ください。

中身は生クリームデコレーションと同じになります。

5号(φ15cm)
7,452円(税抜6,900円)

6号(φ18cm)
8,424円(税抜7,800円)

7号(φ21cm)
9,504円(税抜8,800円)

17

Gâteau caricature 2 personne

似顔絵デコレーション2名様(生クリーム)



藤田シェフ直筆の似顔絵をケーキに描きます。手書きのため複雑なものは出来かねます。似顔絵ですので、イメージと異なる場合があることをご承ください。

中身は生クリームデコレーションと同じになります。

6号(φ18cm)
9,072円(税抜8,400円)

7号(φ21cm)
10,152円(税抜9,400円)

14

Gâteau illustration chocolat

イラストデコレーション(チョコクリーム)



手書きで描いたイラストは手づくり感があります。手書きのため複雑なものは出来かねます。

5号(φ15cm)
7,344円(税抜6,800円)

6号(φ18cm)
8,424円(税抜7,800円)

7号(φ21cm)
9,504円(税抜8,800円)

中身はチョコクリームデコレーションと同じになります。

16

Gâteau chocolat caricature 1 personne

似顔絵デコレーション1名様(チョコクリーム)



藤田シェフ直筆の似顔絵をケーキに描きます。手書きのため複雑なものは出来かねます。似顔絵ですので、イメージと異なる場合があることをご承ください。

中身はチョコクリームデコレーションと同じになります。

5号(φ15cm)
7,668円(税抜7,100円)

6号(φ18cm)
8,640円(税抜8,000円)

7号(φ21cm)
9,720円(税抜9,000円)

18

Gâteau chocolat caricature 2 personne

似顔絵デコレーション2名様(チョコクリーム)



藤田シェフ直筆の似顔絵をケーキに描きます。手書きのため複雑なものは出来かねます。似顔絵ですので、イメージと異なる場合があることをご承ください。

中身はチョコクリームデコレーションと同じになります。

6号(φ18cm)
9,288円(税抜8,600円)

7号(φ21cm)
10,368円(税抜9,600円)