

デコレーションケーキ



北海道の食材を知り尽くしたパティシエの
デコレーションケーキで大切な日をお祝いしませんか？



十勝産生クリームのコクと
てんさい糖のほど良い甘さがベストマッチ。

生クリームデコレーション

- 12cm 2,400円 ●15cm 3,000円
- 18cm 4,000円 ●21cm 4,800円
- 24cm 6,000円

生クリームデコレーション 〈いちご増量〉

- 12cm 2,700円 ●15cm 3,400円
- 18cm 4,500円 ●21cm 5,400円
- 24cm 6,700円

しっとり濃厚な生チョコを使ったデコレーションです。
[いちごバナナサンド入り]

生チョコデコレーション

- 12cm 2,600円 ●15cm 3,200円
- 18cm 4,200円 ●21cm 5,000円
- 24cm 6,200円

生チョコデコレーション 〈いちご増量〉

- 12cm 2,900円 ●15cm 3,600円
- 18cm 4,700円 ●21cm 5,600円
- 24cm 6,900円

ベルギー産チョコレートで焼き上げたほど良い甘さ。
オレンジリキュールで香り付けした生クリームとの相性抜群です。

ガトーショコラ

- 12cm 2,200円 ●15cm 2,900円 ●18cm 3,900円
- 21cm 4,800円 ●24cm 5,800円

ガトーショコラ いちごかざり

- 12cm 2,500円 ●15cm 3,300円 ●18cm 4,400円
- 21cm 5,400円 ●24cm 6,800円



柑橘類、パイン、キウイ等、
色とりどりのフルーツがたっぷり。

生クリームデコレーション フルーツ

- 12cm 3,200円 ●15cm 4,000円 ●18cm 4,900円
- 21cm 6,000円 ●24cm 7,200円

生チョコデコレーション フルーツ

- 12cm 3,400円 ●15cm 4,300円 ●18cm 5,200円
- 21cm 6,300円 ●24cm 7,500円

※フルーツは季節によって変わります



しっとりとしたチョコスポンジに丸ごと
バナナが入ったふわふわチョコレート
ケーキ。

チョコレート・バナナヌ

- 12cm 2,000円 ●15cm 2,600円
- 18cm 3,500円 ●21cm 4,800円
- 24cm 6,200円



バイクドチーズタルトとスフレチー
ズが一つになったよくばりチー
ズケーキ。仕上げは、キャラメリゼを
ほどこし、パリパリになっています。

リェンヌドフロマージュ

- 12cm 2,100円 ●15cm 2,800円



しっかり焼き上げたタルト台に、色と
りどりのフレッシュフルーツをふん
だんに乗せました。

フルーツタルト

- 12cm 3,400円 ●15cm 4,400円
- 21cm 7,000円



しっかり焼き上げたタルト台に、莓を
ぎっしり盛りました。

いちごタルト

- 12cm 3,200円 ●15cm 4,200円
- 21cm 6,800円



濃い目のチーズムースに生クリーム
といちご、ブルーベリーなどを飾り付
けてあります。

レアチーズ

- 12cm 2,300円 ●15cm 3,000円
- 18cm 3,800円 ●21cm 4,700円



フランス産高級マロンを使用したク
リーム。下には十勝産ハスカップの自
家製ジャムがアクセントに。

シヤンティーマロン

- 12cm 2,700円 ●15cm 3,300円
- 18cm 4,000円 ●21cm 4,800円



香ばしくローストしたクルミたっぷりのビス
キュイと、間にはキャラメルクリームとホワ
イトチョコクリームがサンドしてあります。

キャラメルノア

- 12cm 2,700円 ●15cm 3,300円
- 18cm 4,000円 ●21cm 4,800円



トテッポ工房の看板商品「北海道フ
ロマージュ」のデコレーションケー
キバージョンです。

プレミアムチーズタルト

- 15cm 2,500円 ●18cm 3,200円