

LIGNOSA CAFE

Take out cake catalogue

LIGNOSA CAFEではホールケーキのテイクアウトをしています。誕生日・記念日、贈り物にお役立てください。

通常タイプのローソク5本と保冷剤はサービスです。ホールケーキ1つにメッセージプレートが1つ付きます。ご必要の場合はお気軽にスタッフまでお申し付けください。

A sweet cake is the highest present.



マリアージュ

Chocolate & raspberry mousse

フランボワーズと相性のよいショコラのマリアージュ。

5号 (15cm)	---
6号 (18cm)	---
7号 (21cm)	3800円
8号 (24cm)	---



和栗のモンブラン

Mont Blanc

愛媛県産の和栗とフランス産のマロンを使用したコクのあるモンブランです。

5号 (15cm)	2600円
6号 (18cm)	3200円
7号 (21cm)	3800円
8号 (24cm)	4500円



半熟フロマージュ

Souffle fromage

北海道産クリームチーズと天然バニラビーンズをたっぷり使用した、当店のスペシャリテです。

5号 (15cm)	2500円
6号 (18cm)	3000円
7号 (21cm)	3500円
8号 (24cm)	4200円



苺のショートケーキ

Strawberry shortcake

北海道産の生クリームを使用した、甘さひかえめのショートケーキです。

5号 (15cm)	2500円
6号 (18cm)	3000円
7号 (21cm)	3500円
8号 (24cm)	4200円



焼きショコラのタルト

Baked chocolate tart

クーベルチュールを使用した、大人の味のタルトです。

5号 (15cm)	2500円
6号 (18cm)	3000円
7号 (21cm)	3500円
8号 (24cm)	4200円



デリス ピスタッシュ

Pistachio & milk chocolate mousse

ピスタチオとミルクチョコのムースにナッツでアクセントをつけました。

5号 (15cm)	---
6号 (18cm)	---
7号 (21cm)	---
8号 (24cm)	4800円



タルトフローズブルー

Strawberry tart

国産苺をふんだんに使用した冬季限定のタルトです。

5号 (15cm)	2800円
6号 (18cm)	3400円
7号 (21cm)	4000円
8号 (24cm)	4800円

サイズと人数の目安

5号 (15cm)	2~3名
6号 (18cm)	4~6名
7号 (21cm)	7~9名
8号 (24cm)	10名

※ケーキのご予約は前日まで受付させていただきます。
※お代金はご予約時にご頂戴させて頂きまして商品がスムーズにお受け渡しができます。
※配送、配達には送料がかかります。店頭渡しでのお受け取りをお願いします。
※商品は一つ一つ手作りしてお造りしています。写真と異なる場合もございます。
※季節の果実を使用したケーキ・限定商品の商品や受取日の変更は新鮮な食材を使用しているためお受けできない場合がございますのでご理解ください。
※カットケーキのテイクアウトは行っておりません。

追加オーダー Option



・通常タイプのローソク (5本入)	1P/80円
・ナンバーキャンドル "0~9"	各1つ/100円

お名前 _____ ご連絡先 _____ お申込日 _____ 月 _____ 日 _____

ご住所 (〒 _____) _____

商品名 _____ サイズ _____ 号 / 金額 _____ 円 _____

メッセージ内容 _____ 備考欄 _____

※ご注文はFAXでも承っております。上記の内容をご記入の上送信してください。

お受取希望日時 _____ 月 _____ 日 _____ 時 _____

※11:00~20:00の間のお引き渡しです。

※追加オーダーをご利用される際はこちらにお書きください。



LIGNOSA CAFE
〒458-0811 名古屋市緑区鳴海町字神ノ倉3-45

TEL **052-878-5559**
FAX **052-878-5539**

HP info@lignosa.com
E-mail <http://lignosa.com>