

LIGNOSA CAFE

Takeout 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6本と保冷剤(～1h)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.

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、甘さ控えめの定番ケーキです。

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



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



クリームレモンパイ

Lemon cream pie

サクサクのパイ生地にレモン風味のクリームと純生クリームを合わせました。

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



モンテリマール

Montelimar

フランスの伝統菓子・ヌガーモンテリマールを模した蜂蜜とミルクチョコのムースです。

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



生ティラミス

Tiramisu

イタリア産のマスカルポーネを使用した、とろける食感のふわふわティラミスです。

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



抹茶の生チョコタルト

Raw chocolate tart green tea

西尾産の高級抹茶をふんだんに使用した味わい深いタルトです。

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



半熟フロマージュ

Souffle fromage

北海道産の生クリームを使用した、甘さ控えめの定番ケーキです。

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



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。
※配達、配達後は致しかねます。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。



- ・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

Option 追加オーダー

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 _____ お受取希望日時 _____ 月 _____ 日 _____ 時 _____

※11:00～20:00の間のお引き渡しです。

メッセージ内容 _____

備考欄 _____

※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。

※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。



LIGNOSA CAFE

〒458-0811 名古屋市緑区鳴海町字神ノ倉3-45

TEL

052-878-5559

HP

info@lignosa.com

FAX

052-878-5539

E-mail

http://lignosa.com