

LIGNOSA CAFE 2013 AUTUMN TAKEOUT CAKE COLLECTION

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(〜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。



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、甘さひかえめの定番ケーキです。

5号 (15cm)	2,500 円
6号 (18cm)	3,000 円
7号 (21cm)	3,800 円
8号 (24cm)	4,800 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)	2,800 円
6号 (18cm)	3,600 円
7号 (21cm)	4,400 円
8号 (24cm)	5,200 円



紫芋のタルト

Sweet potato tart

紫芋に北海道産の生クリームを混ぜ込んだ、口どけのよいタルトです。

5号 (15cm)	2,500 円
6号 (18cm)	3,000 円
7号 (21cm)	3,500 円
8号 (24cm)	4,200 円



キッシュ

Quiche

5種類以上の食材を使用した、具たくさんキッシュです。

5号 (15cm)	_____
6号 (18cm)	_____
7号 (21cm)	_____
8号 (24cm)	4,800 円



抹茶のシフォンケーキ

Green tea chiffon cake

西尾産の高級抹茶を贅沢に使用した、ふわふわ食感のシフォンケーキです。

5号 (15cm)	_____
6号 (18cm)	_____
7号 (21cm)	_____
8号 (24cm)	4,800 円



マルジョレーヌ

Marjolaine

ブラリネ、バニラ、ミルクチョコの3種のムースのマリアージュ。

5号 (15cm)	_____
6号 (18cm)	_____
7号 (21cm)	_____
8号 (24cm)	5,400 円

Option

追加オーダー

- ・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



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商品がスムーズにお受け渡しができます。
 ※配送、配達には致しかねます。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でお造りしています。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。



ラビアンローズ

La Vie En Rose

薔薇とフランボワーズの寒天ジュレに、当店自慢のタルトを合わせました。

5号 (15cm)	2,800 円
6号 (18cm)	3,600 円
7号 (21cm)	4,400 円
8号 (24cm)	5,200 円

FAX予約申込書

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。



LIGNOSA CAFE

Address

〒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

E-Mail

info@lignosa.com

H.P.

http://lignosa.com