

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) 2,700円(2,916円)
6号(18cm) 3,600円(3,888円)
7号(21cm) 4,700円(5,076円)
8号(24cm) 5,900円(6,372円)

2日前
要予約



2日前
要予約

タルト フロマージュ

Tart fromage

北海道産のクリームチーズを
使用した、バニラ風味のチーズ
タルトです。

5号(15cm) 2,600円(2,808円)
6号(18cm) 3,500円(3,780円)
7号(21cm) 4,500円(4,860円)
8号(24cm) 5,700円(6,156円)



前日
要予約

バニラ シフォン

Vanilla chiffon

新潟県産の米粉とイタリア産の
オリーブオイルを使用した
ふわふわシフォンです。

8号(24cm) 5,200円(5,616円)

LIGNOSA CAFE

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。



前日
要予約

苺の 生デコレーションケーキ

Raw Decoration Strawberry Cake

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) 2,700円(2,916円)
6号(18cm) 3,600円(3,888円)
7号(21cm) 4,700円(5,076円)
8号(24cm) 5,900円(6,372円)



2日前
要予約

オレンジ サンギーヌ

Orange Sanguin

ブラッドオレンジのムースとジュレを
合わせた甘酸っぱい爽やかなムースです。

8号(24cm) 6,100円(6,588円)



2日前
要予約

カフェ プラリネ

Cafe praline

コーヒー、アーモンド、ミルク
チョコの絶妙のハーモニーを
お楽しみ下さい。

5号(15cm) 2,700円(2,916円)
6号(18cm) 3,600円(3,888円)
7号(21cm) 4,600円(4,968円)
8号(24cm) 5,800円(6,264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

※お代金はご予約時にご頂戴させて頂きますと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。

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



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
名古屋市長区鳴海町字神ノ倉3-45

Tel

052-878-5559

Fax

052-878-5539

E-Mail

info@lignosa.com

H.P.

http://lignosa.com