

# Short cake



## 苺ショート

国産生乳にこだわったなめらかなクリーム  
たっぷりの苺とフランス産のアプリコットジャムをサンド

- 4号 ¥2,214(2,050)
- 5号 ¥3,348(3,100)
- 6号 ¥4,536(4,200)
- 7号 ¥5,724(5,300)
- 8号 ¥6,912(6,400)

アレルギー：卵・小麦・乳



↑生クリームトッピング出来ます(無料)↑

## チーズドール

しっとりふわっととろけるスフレチーズケーキ  
じっくり丁寧に湯煎で焼き上げました

- 4号 ¥1,512(1,400)
- 5号 ¥2,268(2,100)
- 6号 ¥3,024(2,800)

アレルギー：卵・小麦・乳・リンゴ

# Chocolat soufflé

## パルムショコラ

しっとりふわっととろけるスフレショコラケーキ  
スイートチョコレートを使用  
じっくり丁寧に湯煎で焼き上げました

- 4号 ¥1,512(1,400)
- 5号 ¥2,268(2,100)
- 6号 ¥3,024(2,800)



↑生クリームトッピング出来ます(無料)↑  
アレルギー：卵・小麦・乳・大豆

# Arrange

## 苺ショート～ベリー～

国産生乳にこだわったなめらかなクリームとたっぷりのベリー  
フランス産のアプリコットジャムをサンドしました

- 4号 ¥2,646(2,450) 5号 ¥3,996(3,700)
- 6号 ¥5,400(5,000) 7号 ¥6,804(6,300)
- 8号 ¥8,208(7,600)

アレルギー：卵・小麦・乳・リンゴ



# Fromage soufflé

## チーズドール～苺～

国産生乳にこだわったなめらかなクリームとたくさんの苺  
しっとりふわっととろけるスフレタイプのチーズケーキ

- 4号 ¥1,944(1,800)
- 5号 ¥2,916(2,700)
- 6号 ¥3,888(3,600)

アレルギー：卵・小麦・乳・リンゴ



## 苺ショート～フルーツ～

国産生乳にこだわったなめらかなクリームと季節のフルーツ  
フランス産のアプリコットジャムをサンド

- 4号 ¥2,646(2,450) 5号 ¥3,996(3,700)
- 6号 ¥5,400(5,000) 7号 ¥6,804(6,300)
- 8号 ¥8,208(7,600)

アレルギー：卵・小麦・乳・リンゴ・オレンジ・キウイ



## チーズドール～フルーツ～

国産生乳にこだわったなめらかなクリームと季節のフルーツ  
しっとりふわっととろけるスフレタイプのチーズケーキ

- 4号 ¥1,944(1,800)
- 5号 ¥2,916(2,700)
- 6号 ¥3,888(3,600)

アレルギー：卵・小麦・乳・リンゴ・オレンジ・キウイ



## パルムショコラ～フルーツ～

しっとりふわっととろけるスフレショコラケーキ  
じっくり丁寧に湯煎で焼き上げました  
スイートチョコレートを使用した季節のフルーツver

- 4号 ¥1,944(1,800)
- 5号 ¥2,916(2,700)
- 6号 ¥3,888(3,600)

アレルギー：卵・小麦・乳・大豆・  
リンゴ・オレンジ・キウイ



アレルギー：卵・小麦・乳・大豆

## パルムショコラ～チョコ飾り～

しっとりふわっととろけるスフレショコラケーキ  
じっくり丁寧に湯煎で焼き上げました  
スイートチョコレートを使用したチョコ飾りver

- 4号 ¥1,944(1,800)
- 5号 ¥2,916(2,700)
- 6号 ¥3,888(3,600)

## チョコショート～ベリー～

ビタースイートのチョコクリームと季節のフルーツ  
フランス産のアプリコットジャムをサンドしました

- 4号 ¥2,646(2,450) 5号 ¥3,996(3,700)
- 6号 ¥5,400(5,000) 7号 ¥6,804(6,300)
- 8号 ¥8,208(7,600)

アレルギー：卵・小麦・乳・大豆・リンゴ



# Tarte 赤い果実のタルト

丁寧に焼き上げた自家製カスタードクリーム  
アーモンドクリーム入りの甘酸っぱいベリータルト

- 4号 ¥1,944(1,800) 5号 ¥3,240(3,000)
- 6号 ¥4,536(4,200) 7号 ¥5,832(5,400)

アレルギー：卵・小麦・乳・リンゴ



## チョコショート～フルーツ～

ビタースイートのチョコクリームと季節のフルーツ  
フランス産のアプリコットジャムをサンドしました

- 4号 ¥2,646(2,450) 5号 ¥3,996(3,700)
- 6号 ¥5,400(5,000) 7号 ¥6,804(6,300)
- 8号 ¥8,208(7,600)

アレルギー：卵・小麦・乳・大豆・リンゴ・オレンジ・キウイ



## フルーツタルト

丁寧に焼き上げた自家製カスタードクリーム  
アーモンドクリーム入りの季節のフルーツタルト

- 4号 ¥1,944(1,800)
- 5号 ¥3,240(3,000)
- 6号 ¥4,536(4,200)
- 7号 ¥5,832(5,400)

アレルギー：卵・小麦・乳・リンゴ・オレンジ・キウイ

【サイズのご案内】 4号：約2-3名様 5号：約4-6名様 6号：約6-8名様  
7号：約8-10名様 8号：約10-12名様  
【ろうそく】 1ケーキにつき1袋(5本) サービス。2袋目～有料1袋+¥50 税込

### Option

大切な写真やお好きなキャラクターを  
ホワイトチョコレートにプリント

1 データ  
プラス ¥1,620- (1,500)

3日前までの要予約

【プリントデータご注文時のお願い】 予約後に写真 or データを下記アドレスまでご送付ください  
アドレス：info@la-palmedor.com (店頭にて受け取りも可)  
①プリントプレートの位置【真上 or 正面】 ②受け取り日時 ③ご予約者名 ④ご連絡先電話番号  
データが届き次第、確認のご連絡をいたします。返信がない場合はお電話にてお問い合わせ下さい