

2020
MERRY
XMAS

Cake
Collection



人気No.1。
真っ赤な苺を
サンドして自慢の純生クリームで仕上げました。(写真は15cm)

生クリームデコレーション

12cm ¥2,900+消費税 21cm ¥6,800+消費税
15cm ¥3,900+消費税 24cm ¥9,400+消費税
18cm ¥5,100+消費税
※これより大きいサイズはご相談ください。
※原材料の一部に乳・小麦・卵・大豆使用



しっとりチョコのスポンジに苺をサンドし、フランス産の
香り高いチョコレートで作った特製生チョコクリームで
仕上げました。(写真は15cm)

チョコクリームデコレーション

12cm ¥3,100+消費税 18cm ¥5,300+消費税
15cm ¥4,100+消費税 ※原材料の一部に乳・小麦・卵・大豆使用



ドライフルーツを贅沢に使い、長時間かけて
焼き上げたケーキ。日が経つにつれて熟成し
味わい深くなります。毎日一切れずつどうぞ。

シュトーレン・チョコシュトーレン

長さ19cm 各 ¥3,600+消費税
※原材料の一部に乳・小麦・卵・大豆・クルミ・
アーモンド・フルーツ類・酒使用



フランス産とベルギー産のチョコレートを贅沢に使ったしっとりショコラ
生地に自慢の純生クリームをたっぷり絞りました。(写真は15cm)

ガトーショコラ

12cm ¥2,500+消費税 18cm ¥4,400+消費税
15cm ¥3,400+消費税 ※原材料の一部に乳・小麦・卵・大豆使用



ケーキ屋さんのスポンジを使ってマイホームケーキを
作りませんか。(写真は14.5cm)
※ケーキ箱のデザインは変更になる場合がございます。

手作りケーキ用スポンジ
(スポンジと箱のみ)

11.5cm ¥1,100+消費税
14.5cm ¥1,400+消費税
17.5cm ¥1,900+消費税

※原材料の一部に乳・小麦・卵使用

シャルロット 苦小牧店
ウトナイ珈琲焙煎所

苦小牧市ウトナイ北3丁目1-11
TEL 0144-84-1435

クリスマスのオーナメント(飾り)は変更になる場合がございます
*当日の混雑をさける為、代金はお申込み時にお願致します。
*予約状況により限定としていない商品も限定とさせていただきます。

ご予約は 11月10日(火)~12月18日(金)まで
*ご予約商品と個数の変更は12月18日(金)まで(予約日の変更はできません。)

切り取らずにお持ち下さい。

切り取らずにお持ち下さい。

申込書(店控)

会員番号			
品名	個数	金額	
	計	計	

苦小牧店

ふりがな

お名前

電話番号

お渡し日

受付日

日 時以降

MEMO

*クリスマスケーキをご予約の際には、この申込書を切り取らず、このチラシをお持ちください。