



チョコレートデコレーション

4号 ¥3,300 (税込¥3,564) 6号 ¥5,000 (税込¥5,400)
5号 ¥4,200 (税込¥4,536) 7号 ¥5,800 (税込¥6,264)

- 1 チョコランチ
- 2 チョコ生クリーム
- 3 チョコスポンジ



乳○ 卵○ 小麦○ お酒× ナッツ×



生クリームデコレーション

4号 ¥3,800 (税込¥4,104) 6号 ¥5,600 (税込¥6,048)
5号 ¥4,700 (税込¥5,076) 7号 ¥6,500 (税込¥7,020)

- 1 生クリーム
- 2 苺
- 3 スポンジ



乳○ 卵○ 小麦○ お酒× ナッツ×



ダブルフロマージュ

～2層のチーズケーキ～

直径約15cm ¥4,000 (税込¥4,320)

- 1 マスカルポーネのレアチーズ
- 2 ベイクドチーズ
- 3 ザクザククッキー生地
- 4 周りにクラム



乳○ 卵○ 小麦○ お酒× ナッツ○



ダヴィー ～キャラメルとリンゴ～

約6.5cm×12cm ¥4,200 (税込¥4,536)

- 1 スペイン産70%カカオのチョコムース
- 2 スペイン産70%カカオとバニラのクリーム
- 3 キャラメルクリーム
- 4 ふじりんごのポワレ
- 5 チョコランチとチョコスポンジ



乳○ 卵○ 小麦○ お酒○ ナッツ○



ベリージュ ～ホワイトチョコとベリー～

約10cm×18cm ¥5,147 (税込¥5,559)

- 1 苺、赤スグリ、ラズベリー
- 2 ホワイトチョコクリーム
- 3 スイートチョコレートムース
- 4 ラズベリームース
- 5 3種のベリーのジュレ
- 6 アーモンドのスポンジ



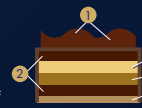
乳○ 卵○ 小麦○ お酒○ ナッツ○



ペレ ～パッションとキャラメルバナナ～

約10cm×18cm ¥4,899 (税込¥5,291)

- 1 チョコレート飾り
- 2 チョコムース
- 3 パッションエキゾチッククリーム
- 4 バナナとキャラメルのクリーム
- 5 チョコランチとチョコスポンジ



乳○ 卵○ 小麦○ お酒○ ナッツ○

常温で
お日持ち
5日間



エリソンショコラ ～濃厚チョコレートケーキ～

約8cm×18cm ¥4,000 (税込¥4,320)

- 1 チョコのマーブルバウンド
- 2 ヘーゼルナッツとミルクチョコの生チョコ
- 3 熊本産和栗の洗皮煮



乳○ 卵○ 小麦○ お酒× ナッツ○



雪月花【月】 ¥2,500 (税込¥2,700)

レーズンやくるみ・スパイスの効いた生地にマジンパンを包み発酵させ粉糖をかけて仕上げた、伝統的な製法で作るシュトーレン。

★12月20日までのご予約が可能



乳○ 卵○ 小麦○ お酒× ナッツ○



雪月花【雪】 ¥2,200 (税込¥2,376)

洗皮栗・黒豆・柚子・黄粟ペーストなどの和の材料をふだんに使用し外側を和三盆で包んだ和風仕立てのアノオリジナルシュトーレン。

★12月20日までのご予約が可能



乳○ 卵○ 小麦○ お酒× ナッツ×



パネトーネ ¥1,200 (税込¥1,296)

自家製熟成レモン種酵母を使用したふわふわの生地に、いちじく・レーズン・オレンジピールを入れた、爽やかなパネトーネ。

★11月20日～12月20日までのご予約が可能



乳○ 卵○ 小麦○ お酒× ナッツ○



クグロフ ¥380 (税込¥410)

自家製熟成レモン種酵母を使用したふわふわの生地に、いちじくとレーズンを入れたアノオリジナルクグロフ。

★11月20日～12月20日までのご予約が可能



乳○ 卵○ 小麦○ お酒× ナッツ○