



Ja.rrive

jarrive_entremets

Jarriive

SENGAWA

★写真はイメージです。デコレーションは予告なく変更となる場合がございますのでご了承ください。

★ご予約は前月の20日以降より承っております。

★こちらのケーキはご希望の5日前までのご予約となります。

1. タルトオフリュイ



ジャリーヴ特製のさくさくタルトにカスタードクリームと生フルーツがどっさりとのった贅沢なタルトです。季節によってフルーツは異なります。

お気軽にお問い合わせください。

4号 (約 14cm)・・・3024 円 (税込)
5号 (約 16cm)・・・3672 円 (税込)
6号 (約 18cm)・・・4752 円 (税込)

2. チョコレートケーキ



ふわふわココアスポンジとしっとりチョコクリームで作ったお子様に人気のホールケーキ。

フルーツは入りません。

4号 (約 12cm)・・・3780 円 (税込)
5号 (約 15cm)・・・4320 円 (税込)
6号 (約 18cm)・・・4860 円 (税込)

3. モンブラン



濃厚なマロンクリームと、さっぱりとした生クリームのバランスが癖になるケーキ。ジャリーヴのモンブランは土台がタルト生地なのも特徴。生地にもたっぷりマロンを練りこんであります。

4号 (約 14cm)・・・4320 円 (税込)
5号 (約 16cm)・・・4644 円 (税込)
6号 (約 18cm)・・・5184 円 (税込)

4. ショートケーキ



スポンジとクリームの間にはフルーツを挟んだ基本のショートケーキ。

フルーツは旬のフルーツを使用します。

季節のフルーツが気になる方はお問い合わせください。

※イチゴは 12月～4月ごろのみの使用

4号 (約 12cm)・・・4104 円 (税込)
5号 (約 15cm)・・・4644 円 (税込)
6号 (約 18cm)・・・5508 円 (税込)

5. デリス



濃厚なムースの中にクレームブリュレが隠れているリッチなチョコレートケーキ。

(マカロンの色は変更になる場合があります)

4号 (約 12cm)・・・4536 円 (税込)
5号 (約 15cm)・・・5508 円 (税込)
6号 (約 18cm)・・・5832 円 (税込)

6. ナンバーケーキ



特別なお祝いにおすすめのケーキ。

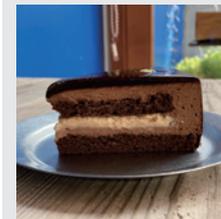
【1桁】
7号サイズ (25cm×25cm)・・・6800 円～

【2桁】
8号サイズ (28cm×28cm)・・・11880 円～

※12月～4月まで



※ご予約件数に限りがございます
一か月前よりどんどん土日は埋まってしまうのでお早目のご予約をおすすめいたします



色については特に決まりはありません。

土台は基本フルーツショートケーキとなりますので季節のフルーツを飾ることになります。

それ以外の飾りはチョコレート、エディブルフラワー (食用花) などで制作しておりますので、比較的自由に色を指定していただいております。(黒は除く)

なお、エディブルフラワーに関しては入荷次第となります。そのため入荷がない場合、またはご希望の色がない場合もございますのでその点だけご了承ください。

ナンバーケーキはやりとりや準備に時間がかかる為ご希望日時の10日前までに注文確定するようお願いしております。