

# Frais de Cru Birthday Cake Collection

フレ・ドゥ・クリュー パースデーケーキコレクション



1 シャンティオフレーズ

新鮮な卵をたっぷり使いふわふわなスポンジにフレッシュイチゴをサンド。みんな大好きなイチゴのデコレーションです。  
4号 2,000円+税・5号 2,800円+税  
6号 3,500円+税・7号 4,600円+税  
8号 6,100円+税



3 イチゴたっぷりデコレーション

当店自慢のイチゴのデコレーションにたっぷりのイチゴを飾ったイチゴづくしのデコレーションです。  
4号 2,500円+税・5号 3,300円+税・6号 4,000円+税  
7号 5,100円+税・8号 6,600円+税



4 シャンティオフルーツ

新鮮な卵をたっぷり使いふわふわなスポンジにフレッシュイチゴをサンド。季節のフルーツを色とりよく飾りました。  
4号 2,000円+税・5号 2,800円+税・6号 3,500円+税  
7号 4,600円+税・8号 6,100円+税



5 フルーツいっぱいデコレーション

追熟させたフルーツをたっぷり飾ったデコレーションです。  
4号 2,500円+税・5号 3,300円+税・6号 4,000円+税  
7号 5,100円+税・8号 6,600円+税



6 プチシューデコレーション

新鮮な卵をたっぷり使いふわふわのスポンジにフレッシュイチゴをたっぷりサンド。シュークリームをかわいらしく飾りました。  
5号 3,000円+税・6号 3,800円+税・7号 4,800円+税  
8号 6,300円+税



2 シャンティオショコラ

しっとり焼き上げたココアのスポンジにチョコレートクリームで毒をサンドしました。  
4号 2,100円+税・5号 2,900円+税・6号 3,600円+税  
7号 4,700円+税・8号 6,200円+税



7 タルトフロマージュ

じっくりとオーブンで焼き上げたベイクドチーズに季節のフルーツをあしらいました。  
5号 3,000円+税



8 いちごのクリームタルト

上質なバターを使ったタルトに、たっぷりのクリームをのせてデコレーションしました。  
4号 2,500円+税・5号 3,200円+税・6号 4,000円+税



9 いちごのムースタルト

上質なバターをたっぷり使ったサクサクタルトにいちごムースがドッキング。たっぷりイチゴを使ったイチゴづくしのデコレーションです。  
6号 4,000円+税



10 タルトフレーズ

上質なバターをたっぷり使ったサクサクタルトにイチゴをいっぱい使った。12月～5月までの受付  
4号 2,500円+税・5号 3,200円+税・6号 4,000円+税



11 タルトセゾン

上質なバターをたっぷり使ったサクサクタルトの上にカスタードクリーム。季節のフルーツをこぼれるほど飾りました。  
4号 2,500円+税・5号 3,200円+税・6号 4,000円+税



12 ノワール

サクサクサブレの上にチョコレートムース、コーヒークリームを仕込み、キャラメルでコーティングしました。  
4号 1,900円+税・5号 2,700円+税・6号 3,200円+税



13 ルージュショコラ

カシス、フランボワーズのムースにチョコレートムースをやさしく包み込みました。  
4号 1,900円+税・5号 2,700円+税・6号 3,200円+税



14 ドゥ・ショコラ

ミルクチョコのムースをスイートチョコのクリームでやさしく包みこみました。  
4号 1,800円+税・5号 2,500円+税・6号 3,300円+税



15 ショコラオランジュ

ホワイトチョコ・オレンジクリームをバランスよく合わせました。  
4号 2,000円+税・5号 2,800円+税・6号 3,300円+税



16 フレーズオフレーズ

新鮮な卵を使い、ふわふわなスポンジにフレッシュイチゴをサンド! 好き好きのイチゴクリームデコレーションです。  
4号 2,400円+税・5号 3,100円+税・6号 3,800円+税  
7号 5,000円+税・8号 6,500円+税



17 スペシャルイチゴ

新鮮な卵をたっぷり使いふわふわのスポンジにフレッシュイチゴをサンド。  
4号 2,200円+税・5号 3,000円+税・6号 3,800円+税



18 はんじゅくちーズ

大人気のはんじゅくちーズが大きくなりました。  
4号 1,700円+税・5号 2,400円+税・6号 3,200円+税



19 レアチーズ

サクサククッキーの上になめらかなチーズクリーム。中にはブルーベリーがかくれんぼ。  
4号 1,900円+税・5号 2,700円+税・6号 3,200円+税



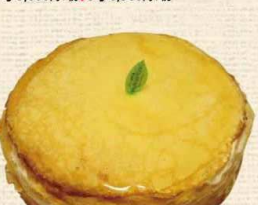
20 モンブラン

ふわふわなスポンジにカスタードクリームとたっぷりの栗をサンドし、国産栗のクリームを絞りました。季節限定の商品です。  
4号 2,900円+税・5号 3,600円+税



21 ベイクドチーズ

さくさくサブレの中にカンパネール風味のベイクドチーズを流し、じっくりと焼き上げました。  
5号 2,900円+税



22 ミルククレープ

優しい味わいの手焼きクレープ。中にはカラフルなフルーツがたっぷり!  
6号 4,000円+税



23 ハピネス・Happiness

ふわふわのスポンジと生クリームでたっぷりのイチゴをサンド。ハートの形に仕上げました。特別な記念日に。  
5号 2,800円+税・6号 3,500円+税



24 テヴェール

抹茶のスポンジ、抹茶のクリームで、あずき・栗をサンド。  
4号 2,200円+税・5号 3,000円+税・6号 3,700円+税  
7号 4,800円+税・8号 6,300円+税



25 ショコラde ショコラ

チョコレートのスポンジ、チョコレートクリーム、まっ白のスポンジ、まっ白のクリーム、チョコレートのスポンジと5層になったチョコレートケーキです。  
5号 2,700円+税



26 ザッパ

しっとり焼き上げたココアのスポンジにちょっとビターなチョコレートクリーム。口どけ滑らかなチョコレートガナッシュでコーティングしました。  
4号 1,700円+税・5号 2,700円+税・6号 3,500円+税  
7号 4,600円+税・8号 6,100円+税



27 プレゼントデコレーション

プレゼントボックスに見立てたデコレーションケーキです。  
5号 3,300円+税・6号 4,000円+税



28 じゃあせうさぎ

ふわふわのスポンジに生クリーム、イチゴをサンド。幸せを呼ぶ可愛いうさぎちゃん。  
5号 2,700円+税



29 テンパンマン

お子様に人気のキャラデコ。ふわふわスポンジにイチゴをサンド。  
5号 3,500円+税・6号 4,000円+税



30 パンダ

ふわふわのスポンジにたっぷりのイチゴをサンド。耳の部分はチョコレートスポンジ、チョコレートクリームです。  
5号 3,300円+税



31 くまどうさぎのデコレーション

当店自慢のスポンジに生クリームでイチゴをサンド。くまどうさぎをかわいくのせてみました。  
5号 3,100円+税・6号 3,800円+税



32 ラレドゥベア

ふわふわのスポンジに生クリーム、イチゴをサンド。幸せを運ぶくまちゃん。  
5号 3,100円+税

### Bridal Decoration

ブライダルデコレーションケーキ

お二人の門出の時を豪華に演出するフレドゥクリューのブライダルケーキ  
※写真はブライダルケーキの一例です。

33 スペシャルサークル  
●15cm+21cm 8,000円+税  
●18cm+24cm 10,000円+税

34 スペシャルスクエア  
●35cm×25cm 13,500円+税  
●35cm×50cm 27,000円+税

ご予算・ご要望に応じてケーキをお作りします。お気軽にご相談下さい。

※サイズの目安：4号(約12cm：2~4名様分)/5号(約15cm：4~8名様分)/6号(約18cm：8~10名様分)/7号(約21cm：10~12名様分)/8号(約24cm：12~16名様分)  
※表示価格は税抜きとなっております。(2019年3月末日現在)



フランス菓子工房  
Frais de Cru  
フレドゥクリュー

TEL.(0532)62-8020 〒440-0013 豊橋市小西園4丁目9-16  
■営業時間/10:00~19:30 ■定休日/毎週月曜日(祝日の場合は翌日休み)  
www.frais-de-cru.jp



デコレーションケーキをご購入のお客様へ

- 全てプレート・ローソク代込みの価格です。(ローソク20本までは無料、21本以上は1本5円。)
- 【オプション追加/要予約(5日前)】絵のプレート1,000円、直接・手書き絵のプレート1,200円。
- 苺やフルーツ等を追加で盛りつけることができます。(別途500円〜)
- 予告なく商品の内容・デザイン等を変更する場合がございますのでご了承下さい。
- クリスマスやお正月などの混雑時期はデコレーションケーキの対応が出来ない場合がございます。
- その他、ご希望・ご要望に応じてお作りできます。スタッフ迄お気軽にご相談下さい。