

ドルセのお祝いケーキ *Doruse*

ご予約承ります

ご予約受付
 1 前日まで
 3 日前まで
 7 日前まで

ケーキのサイズ	人数	ケーキのサイズ	人数
4号(直径12cm)	2~4	8号(直径24cm)	12~16
5号(直径15cm)	4~6	9号(直径27cm)	18~20
6号(直径18cm)	6~8	10号(直径30cm)	20~24
7号(直径21cm)	8~12		

★お誕生日のメッセージ・ロゴマークも付けします。※季節によりフルーツは異なる場合がございます。



A 季節のフルーツデコレーション (バインとピーチのサンド)

ふんわり優しい口どけのスポンジで生クリームとフルーツ(バイン・ピーチ)をサンド。上には色々な色のフルーツをデコレーションしました。

- 4号 ¥2,200(+税) 8号 ¥7,000(+税)
- 5号 ¥3,000(+税) 9号 ¥11,000(+税)
- 6号 ¥3,600(+税) 10号 ¥15,000(+税)
- 7号 ¥4,700(+税)



C 生チョコ莓デコレーション (イチゴサンド)

優しい甘みのチョコレートでふんわり優しい口どけの生チョコ(スポンジ)をサンド。上には色々な色の生チョコクリームでデコレーションしました。

- 4号 ¥2,700(+税) 8号 ¥8,000(+税)
- 5号 ¥3,500(+税) 9号 ¥11,000(+税)
- 6号 ¥4,200(+税) 10号 ¥15,000(+税)
- 7号 ¥5,600(+税)



E スペシャルデコレーション (イチゴサンド)

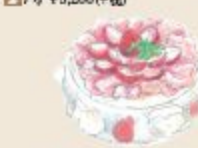
手のデコレーションの豪華ケーキに季節のフルーツをトッピングしました。

- 4号 ¥2,800(+税) 8号 ¥8,500(+税)
- 5号 ¥3,700(+税) 9号 ¥12,000(+税)
- 6号 ¥4,400(+税) 10号 ¥15,000(+税)
- 7号 ¥5,900(+税)

B 莓デコレーション (イチゴサンド)

莓と生クリームでふんわり優しい口どけのスポンジでサンド。コクが詰まった濃厚なイチゴソースをたっぷりと生クリームと莓でデコレーションしました。

- 4号 ¥2,500(+税) 8号 ¥7,500(+税)
- 5号 ¥3,200(+税) 9号 ¥11,000(+税)
- 6号 ¥3,900(+税) 10号 ¥15,000(+税)
- 7号 ¥5,200(+税)



D 花かざりデコレーション (イチゴサンド)

莓のデコレーションにさらに高級なチョコレートで作った花びらと莓がデコレーションしました。

- 4号 ¥2,700(+税) 8号 ¥8,000(+税)
- 5号 ¥3,500(+税) 9号 ¥11,000(+税)
- 6号 ¥4,200(+税) 10号 ¥15,000(+税)
- 7号 ¥5,600(+税)



F 莓デラックス(イチゴサンド)

山のように莓とベリーを盛りつけた莓のデラックスケーキ。

- 4号 ¥2,900(+税) 8号 ¥9,000(+税)
- 5号 ¥3,700(+税) 9号 ¥12,000(+税)
- 6号 ¥4,400(+税) 10号 ¥15,000(+税)
- 7号 ¥6,000(+税)

1 キャラクターケーキ (白種とイチゴのサンド)

お子さまに大人気! ドーム型ケーキです。(6号サイズ限定)



- ① ¥4,200(+税)
- ② ¥4,200(+税)
- ③ ¥4,200(+税)
- ④ ¥4,200(+税)
- ⑤ ¥4,200(+税)
- ⑥ ¥4,200(+税)

3 プリントデコレーション

フードプリンタにより、イラストや写真をチョコレートのプレートに印刷することができます。お子様手書きの絵もそのままプリントできます。お写真やお気に入りのイラストをデコレーションケーキにのせてお祝いしてみたいはいかがですか?



1. リーフレットの中から、お好きなケーキとご希望のサイズをお選びください。

ケーキ代+¥800(+税)

2. プリントするデザインの手帳を送ってください。

※データはjpg形式で添付をお願いします。

<https://www.doruse.jp/cakeorder>

メールでご注文の場合
 注文内容を確認後、
 お店から確認のお電話
 をさせていただきます



7 ウエディングケーキ

Happy Wedding

幸せなお二人のためにドルセが自信をもって
 お届けするウエディングケーキ。
 ご相談承ります。

30人分 ¥18,000(+税)~

アントルメ



シャルロット フリユイ

パニョルのムースの上に旬のフルーツを飾り、まわりをゼスキューで囲みました。

5号 ¥2,700(+税)



チビタル

香ばしいイチゴにスポンジをしきカスタードクリームと果物を飾りました。

5号 ¥2,400(+税)

6号 ¥3,400(+税)



ザッパ

本場ヨーロッパで修業したシェフが伝統的な製法をアレンジして作り上げた白種のチョコレートケーキ。チョコレイ好きにはたまらない逸品です。

5号 ¥2,800(+税)

6号 ¥3,500(+税)

7号 ¥4,300(+税)



シフォンケーキ

ふっくらとしたシフォンケーキを生クリームでコーティング。真中には、カスタードクリームを入れて上にはベリーでデコレーションしました。

17cm ¥3,000(+税)



タルトフリユイ

自家製タルトにアーモンドクリームを入れ焼成。木苺ジャム、カスタードクリームを搾り莓と生クリームを飾りました。

4号 ¥2,900(+税)

5号 ¥3,200(+税)

6号 ¥4,000(+税)

(有)ドルセ洋菓子店

★本 店 ☎(084)925-3840 横浜市三倉町3丁目9-25
 [年中無休]

★ プランス菓子工場ドレ ☎(084)945-6871 横浜市南青王町6丁目12-12
 [年中無休]

★ アジグラン神辺店 ☎(084)963-1136 横浜市神辺区大字町東アジグラン神辺1F
 [年中無休]

★ さんすて福山店 ☎(084)927-0311 横浜市三倉町3丁目30-1横浜駅前
 [年中無休]



モンブラン

ドルセ人気のモンブランをアントルメサイズにしました。

- 5号 ¥3,200(+税)
- 6号 ¥3,800(+税)
- 7号 ¥5,200(+税)



グランガトー フリユイ

香ばしいイチゴにスポンジをしきカスタードクリームとフルーツを飾り付けました。

- 5号 ¥2,200(+税)
- 6号 ¥3,200(+税)



プレジデント

ザッパの上にチョコレートで仕上げをあしらったデザートで飾りました。

- 5号 ¥3,600(+税)
- 6号 ¥4,300(+税)
- 7号 ¥5,200(+税)



抹茶のシフォン

ふっくらとした抹茶シフォンケーキを抹茶生クリームでコーティング。真中には、カスタードクリームを入れて上には大納言をトッピング。京都産の抹茶を使っています。

17cm ¥2,800(+税)



蒸し焼きショコラ

生チョコのような濃厚さとおとろけ口当たりが魅力。ショコラ好きにたまらない逸品です。

5号 ¥2,600(+税)



ジャルダン フリユイ

自家製タルトにアーモンドクリームを入れ焼成。木苺ジャム、カスタードクリームを搾り旬のフルーツを豪華に飾りました。

4号 ¥2,200(+税)

5号 ¥3,000(+税)

6号 ¥3,800(+税)