

# Birthday Cake



※5号(15cm)

・ショートケーキ  
(純乳脂肪の生クリームを使い、ふわふわのスポンジで苺を2段サンドしたシェフこだわりのショートケーキ)

4号(12cm)	2200円(税別)
5号(15cm)	3000円(税別)
6号(18cm)	4300円(税別)
7号(21cm)	5500円(税別)

※本店では当日予約可能



※4号(12cm)

・ショートケーキ チョコレート包み  
(ミルクチョコ、ホワイトチョコ、ピンクチョコ)  
ショートケーキの価格+400円(税別)

※本店では当日予約可能



※5号(15cm)



※6号(18cm)



・ショートケーキ バラ飾り  
(口どけの良いバタークリームで作ったバラを飾ります)

ショートケーキの価格+500円(税別)



・ショートケーキフルーツ盛り  
ショートケーキの価格+400円(税別)

※本店では当日予約可能

※季節により飾りのフルーツの変更があります。



・ショートケーキ イラスト  
(フードプリンターによる印刷となります)

パースデイケーキの価格+800円(税別)  
(ケーキ種類は問いません)

※イラストは基本的にキャラクター1体の絵でお願いします。  
オーダーは3、4日前までをお願いします。



・ショーツクエア  
4人用 2200円(税別) 9人用 4600円(税別)  
6人用 3000円(税別) 10人用 5200円(税別)  
8人用 4000円(税別) 12人用 6000円(税別)  
(これより大きいサイズも可能です)

※ご予約は2日前までをお願いします



・ハートショート  
4号(12cm) 3000円(税別)  
5号(15cm) 4200円(税別)  
6号(18cm) 5500円(税別)

※ご予約は2日前までをお願いします



・チョコショートケーキ  
(自家製チョコレートクリームのショートケーキです)

ショートケーキの価格+400円(税別)

※ご予約は2日前までをお願いします



・フルーツロール  
(カスタードクリームが入った苺とキウイと洋梨のロールケーキ)  
長さ15cm 1600円(税別)



・フルーツタルト  
(苺、季節のフルーツ、アメリカンチェリーなど)

4号(12cm)	2200円(税別)
5号(15cm)	3000円(税別)
6号(18cm)	4300円(税別)
7号(21cm)	5500円(税別)

※季節によりご用意できないものもありますのでご相談ください。



・ガトーショコラ  
(ケベルチュールのチョコレートを贅沢に使ったチョコレートケーキ)

4号(12cm)	2000円(税別)
5号(15cm)	2600円(税別)
6号(18cm)	3500円(税別)

・モンブラン  
(フランス産と日本産の栗ペーストを贅沢に使用した、こだわりのモンブラン)

5号(15cm)	3400円(税別)
6号(18cm)	4600円(税別)

・Wedding & Party Cake



・アリス  
(アニス(八角)の香りをチョコレートにとじこめた濃厚なチョコレートムース)  
5号(15cm) 3400円(税別)



・ケーキセレクション  
(四角や長方形のケーキをご希望の人数分でパースデイケーキに仕上げます)

一人前ずつカットされていますので取り分けも簡単です。

※ケーキの種類はシーズンにより異なります。価格はスタッフまでご相談ください。



・スフレフロマージュ  
(フランス産クリームチーズを使った濃厚なチーズケーキ)

6号(18cm) 4200円(税別)

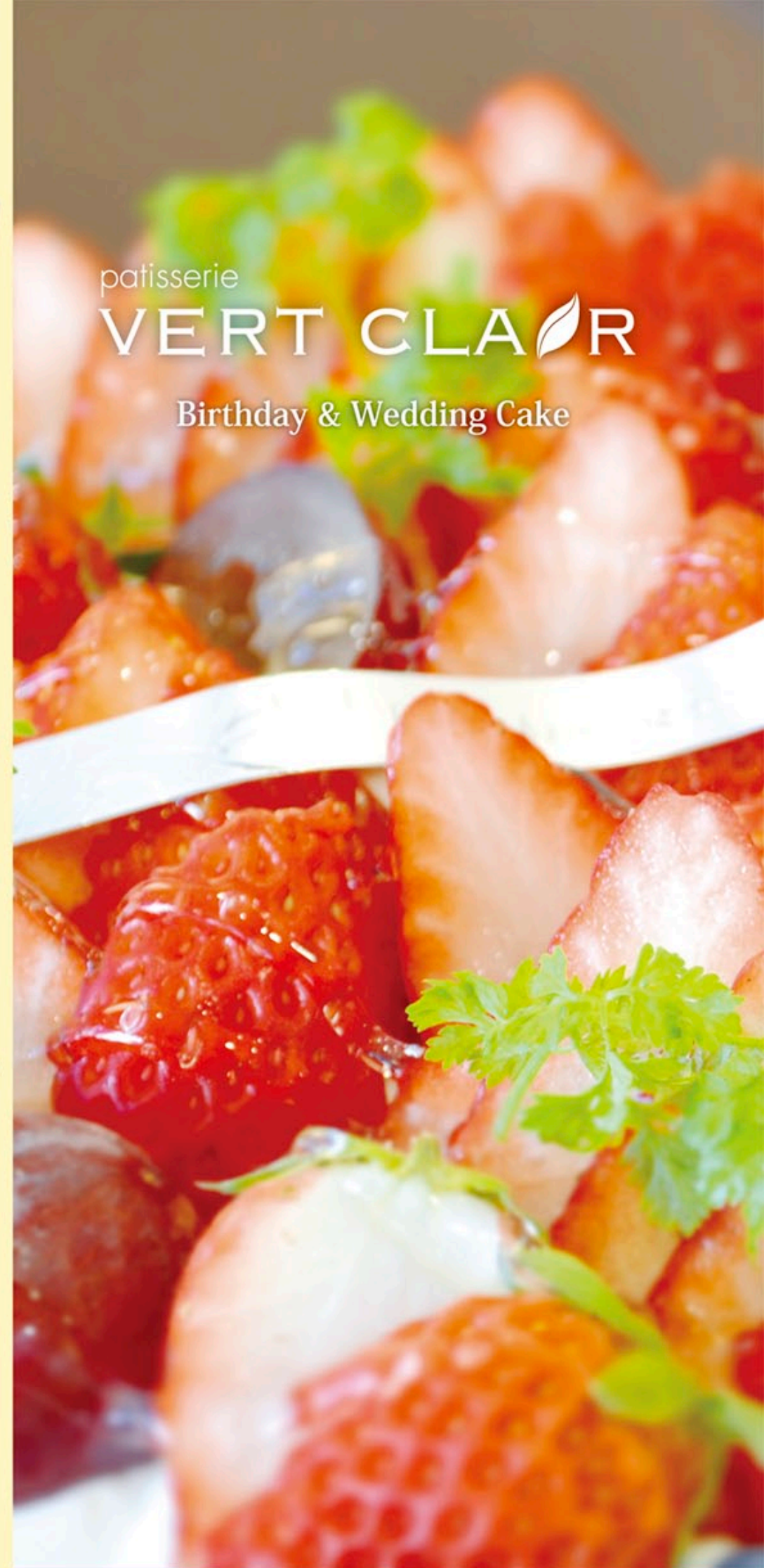


・ウェディングケーキ  
(ショートケーキなどでウェディングケーキをお作りします)

詳しくはスタッフまで御相談ください。

patisserie  
**VERT CLAIR**

Birthday & Wedding Cake



※ご予約は  
本店にお電話または各店頭にてお申し付け下さい。

その際、氏名、電話番号、日時、お受け取り店舗をお伝えください。メッセージプレート、ローソクもご用意致します。

※注意事項

- ・材料の発注上、ご用意できない場合もありますのでできるだけ早めのご予約をお願い致します。
- ・当日予約可能という商品も場合によってその日のご用意ができない場合もございますのでご了承ください。
- ・イラストのご予約は3、4日前までに御注文ください。クリスマスなどの繁忙期の時は1週間以上前をお願い致します。
- ・当日のキャンセルは基本的にはお受け出来ませんので、お気をつけ下さい。
- ・クリスマスシーズンは苺の仕入れ価格高騰により、パースデイケーキの価格が変動する場合がございます。



・ヴェールクレール本店  
静岡市駿河区豊田3-1-4 5  
TEL: 054-282-0473

・ヴェールクレール静岡伊勢丹支店  
静岡県静岡市葵区呉服町1-7 地下1階フロア  
TEL: 054-253-8822

本店営業時間/10:00~20:00

定休日/木曜日

●イトインあり●駐車場あり

HP: <http://www.vertclair.jp>

Facebook: Patisserie Vert Clair Insta: patisserievertclair



オーナーシェフ  
遠藤 進也

東京、横浜などの有名ホテル・洋菓子店で修業をつみ、地元である静岡に2012年にパティスリーヴェールクレールをオープン。「安心・安全はもちろん、自ら厳選した美味しい食材を使いお客様が笑顔になるような洋菓子作りを目指しています」