Birthday Cake



ショートケーキ

ふわふわの柔らかいスポンジで
純生クリームと苺を２段にサンド
幅広い年代で１番人気です

4号 12cm 2500円
5号 15cm 3400円
6号 18cm 4800円
7号 21cm 6200円

＜本店は当日予約可＞



フルーツ飾りショート

旬のフルーツで華やかに
フルーツの種類は季節によって
変わります

ショートケーキ価格＋400円

＜本店は当日予約可＞



スクエアショート

苺が見える断面が人気

4名分 2500円　9名分 5200円
6名分 3400円　10名分 5800円
8名分 4800円　12名分 6600円

更に大きいサイズもご用意できます

＜要2日前予約＞



ハートショート

一粒苺をたくさんのせた
印象的なハート形のショートケーキ
特別な記念日などに

4号 12cm 3500円
5号 15cm 5000円
6号 18cm 6300円

＜要2日前予約＞

チョコレート包みショート

ピンクチョコ・ミルクチョコ・ホワイトチョコよりお選びください

ショートケーキ価格＋400円



4号



5号



6号

＜本店は当日予約可＞



バラ飾りショート

繊細なバタークリームのバラで
苺のショートケーキを美しく彩ります

ショートケーキ価格＋500円



4号



5号

キャラクタープリント

ホワイトチョコレートに
お好きなキャラクターをプリントします
ケーキはショート・スフレ・アリス
ガトーショコラよりお選びください

ケーキ価格＋800円

＜要２日前予約＞



チョコショートケーキ

特製のチョコレートクリームが
本格的な味わい
お子様にも人気です

ショートケーキの価格＋400円

＜要2日前予約＞





フルーツロール

3種のフルーツ(いちご・キウイ・洋梨など)を
カスタード＆生クリームとふんわり巻きました

長さ15cm 1800円





5号

フルーツタルト

数種のフルーツ・苺など
果物の種類は季節により変わります

4号 12cm 2500円
5号 15cm 3400円
6号 18cm 4800円
7号 21cm 6200円

果物の大きさにより飾りが画像と異なる場合があります



5号

アリス

濃厚なチョコレートのムースと
バニラのクリーム
ほのかにアニスが香ります

5号 15cm 3800円



ケーキセレクション

カットケーキをご希望の人数分の
デコレーションケーキに仕上げます

種類・価格はスタッフまでご相談ください



6号

スフレフロマージュ

フランス産クリームチーズを贅沢に使用した
濃厚なチーズケーキ

6号 18cm 4800円



ガトーショコラ

カカオをふんだんに焼き込んだ
クラシックなチョコレートケーキ

4号 12cm 2300円
5号 15cm 3000円
6号 18cm 4000円

5号



5号

モンブラン

フランスと日本産の栗のクリーム
メレンゲの土台に生クリームと
カスタードをスポンジで重ねました

5号 15cm 4000円
6号 18cm 5300円

WeddingCake

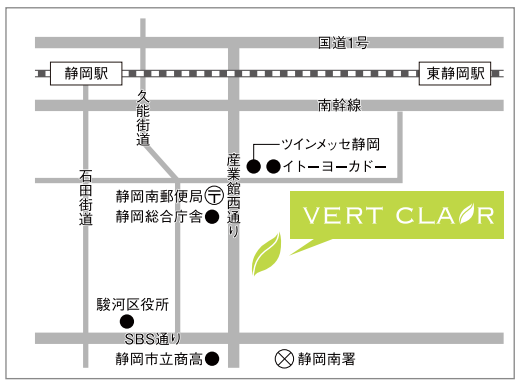


ウェディング・パーティーサイズのケーキもご用意致します
詳しくは、本店シェフにお問い合わせ下さい

ご予約は
種類(サイズ)、日時、プレート、ロウソク、
氏名、電話番号をお受取店舗へお申し付けください

ご希望の方はプレートにお名前をお入れ致します

お願い
- 季節により果物の大きさが変わるため
  写真と異なる場合がございます。ご了承ください。
- 当日予約可の商品でも、当日の状況により
  ご用意が間に合わない場合もあります。
  受取日の３日前までに、お早めのご予約をお願い致します。
- 材料費の高騰等により商品価格を変更する場合があります。
- 消費税の計算上、レジ精算の際に合計金額が異なる場合があります。
- ご予約当日のキャンセルは致しかねます。ご容赦ください。



・ヴェールクレール本店
静岡市駿河区豊田 3-1-45
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　営業時間は静岡伊勢丹に準ずる

本店営業時間/10:00～20:00
定休日/木曜日
●イートインあり●駐車場あり
HP：http://www.vertclair.jp
Facebook：Patisserie Vert Clair
Instagram：patisserievertclair



オーナーシェフ
遠藤　進也

東京,横浜などのホテル・洋菓子店で修業。
２０１２年４月、出身地静岡市に
パティスリーヴェールクレールをオープン。
厳選した食材を使い、安心・安全である事
を基礎として　「お客様が笑顔になる」
洋菓子作りを目指しています。