

Birthday Cake



**ショートケーキ**  
ふわふわの柔らかいスポンジで  
純生クリームとイチゴを2段にサンドしました

4号	12cm	3000円
5号	15cm	3900円
6号	18cm	5400円
7号	21cm	6900円

チョコレート包みショートケーキ

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+500円



バラ飾りショートケーキ

繊細なバタークリームでバラで  
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+700円



フルーツ飾りショートケーキ

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+500円



スクエアショートケーキ

4名分	3000円	9名分	6200円
6名分	3900円	12名分	8400円
8名分	5400円	16名分	12000円

更に大きいサイズもご用意できます

<要2日前予約>



キャラクタープリント

ホワイトチョコレートに好きな  
キャラクターをプリントします。  
ケーキのサイズにより苺の飾り方  
が変わります

ショートケーキ価格+700円

<要2日前予約>



ハートショートケーキ

苺をたくさんせた  
印象的なハート型のショートケーキです

4号	12cm	3900円
5号	15cm	5400円
6号	18cm	6900円

<要2日前予約>



チョコショートケーキ

特製のチョコクリームが本格的な味わいです

ショートケーキ価格+500円

<要2日前予約>



フルーツロール

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

長さ15cm 2200円



モンブラン

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

5号	15cm	4500円
6号	18cm	5800円

ガトーショコラ

フランス産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です

4号	12cm	2700円
5号	15cm	3500円
6号	18cm	4500円



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	3000円
5号	15cm	3900円
6号	18cm	5400円
7号	21cm	6900円



アリス

濃厚なチョコレートムースと  
パナラのクリーム、ほのかにアリスが香ります

5号 15cm 4200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  
カットケーキ価格+500円~



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です

6号 18cm 5400円

Wedding Cake



ウェディングケーキ・パーティーサイズのケーキもご用意致します  
詳しくは、本店シェフまでお問い合わせください

patisserie  
**VERT CLAIR**

Birthday & Wedding Cake



ご予約方法

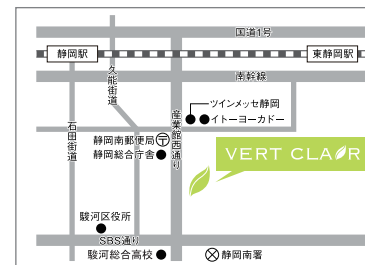
**受取日時・ケーキの種類・サイズ・プレート  
氏名・電話番号**を受取店舗またはお電話にてお申し付けください

ロウソクは有料販売ですので、当日店頭にてお選びください  
イラストケーキ用の画像データ送信先メールアドレス→



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せう。ご了承ください。
- ・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。
- ・ご予約日当日のキャンセルは致しかねます。ご容赦ください。
- ・ケーキのご予約は余裕をもって3日前までお願いいたします。



・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

本店営業時間/10:00~20:00

定休日/本曜日

●イートインあり●駐車場あり

Homepage: <https://vertclair.jp>

Facebook: Patisserie Vert Clair

Instagram: [patisserievertclair](https://www.instagram.com/patisserievertclair)



Homepage



Facebook



Instagram



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」