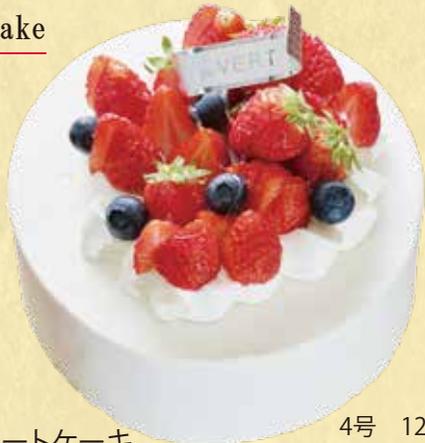


Birthday Cake



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



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	3300円
5号	15cm	4300円
6号	18cm	5800円
7号	21cm	7300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



バラ飾りショートケーキ

繊細なバタークリームで
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



スクエアショートケーキ

4名分	3300円	9名分	6300円
6名分	4300円	12名分	8900円
8名分	5800円	16名分	12500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お好きな
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

苺をたくさんのおせた
印象的なハート型のショートケーキです

4号	12cm	4300円
5号	15cm	5800円
6号	18cm	7300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>



paisserie
VERT CLAIR

Birthday & Wedding Cake



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

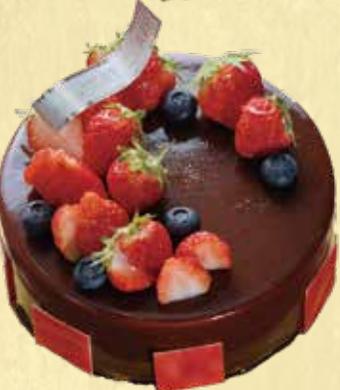
長さ15cm 2400円



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 3300円
5号 15cm 4300円
6号 18cm 5800円
7号 21cm 7300円



アリス

濃厚なチョコレートムースと
バニラのクリーム、ほのかにアニスが香ります

5号 15cm 4600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 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 3000円
5号 15cm 4000円
6号 18cm 5000円



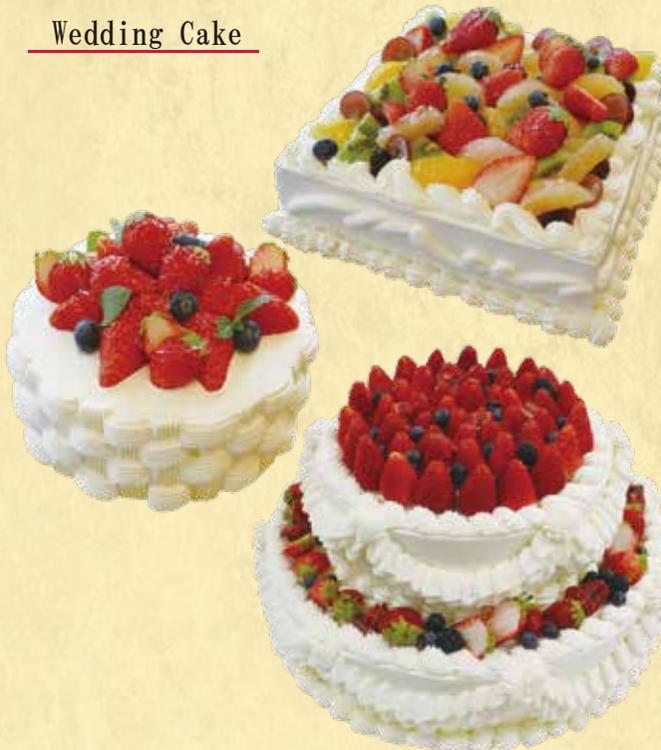
モンブラン

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 5000円
6号 18cm 6300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

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
ホームページからオンラインでバースデーケーキの予約も可能です
イラストケーキ用の画像データ送信先メールアドレス→

shop@vertclair.jp



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あります。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
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

Homepage: <https://vertclair.jp>

Facebook: Patisserie Vert Clair

Instagram: 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」