



**1 ストロベリーインベリアル**  
アルピーノオープン当時から30年歴史を刻み続けてきた葛ケーキの王様! みるみる甘い葛とたっぷりの生クリームが大人気。  
φ12cm 2600円+税 φ15cm 3800円+税  
φ18cm 4900円+税 φ21cm 6300円+税  
φ24cm 9500円+税



**2 イチゴデコレーションケーキ**  
ふわふわポンジとココのある生クリームがたっぷり。自慢のショートケーキをホールにしました。  
φ12cm 2350円+税 φ15cm 3000円+税  
φ18cm 3800円+税 φ21cm 4900円+税  
※チョコクリームも同様でお作り出来ます。  
※15cm・18cmのみ、φ300円でアルピーノ対応の生地に出張します。



**3 クレーム・ショコラ**  
ふわふわココアスポンジにミルクチョコクリームがたっぷり。  
φ12cm 2450円+税 φ15cm 3200円+税  
φ18cm 4000円+税 φ21cm 5000円+税  
φ24cm 7000円+税 (フルーツ盛り仕上げ)  
(φ24cm以上は5日前までにご予約して下さい)



**4 フルーツデコレーション**  
定番のデコレーションケーキにたっぷりのフレッシュフルーツをトッピングしました。  
φ12cm 2600円+税 φ15cm 3600円+税  
φ18cm 4600円+税 φ21cm 5700円+税  
φ24cm 6800円+税 φ27cm 10000円+税  
φ30cm 13500円+税



**5 シュー・ア・ラ・モード**  
とってもゴージャスなデコレーションケーキ。たっぷりのカスタードが入ったシュークリームが大人気です。フルーツも贅沢にトッピングしました。  
φ15cm 3800円+税 φ18cm 4800円+税  
φ21cm 5800円+税



**6 アルピーノショコラ**  
ミルクチョコレートクリームをココア生地でサンドして、グラサージュショコラで仕上げました。  
φ12cm 2700円+税 φ15cm 3500円+税  
φ18cm 4600円+税 φ21cm 5500円+税  
φ24cm 7600円+税  
(φ24cm以上は5日前までにご予約して下さい)



**7 クリーム&クリーム**  
生クリームたっぷり、カスタードクリームたっぷりの隠れ人気商品。とにかくクリームです。  
φ12cm 2600円+税 φ15cm 3800円+税  
φ18cm 4800円+税 φ21cm 5800円+税



**8 洋梨のモンブラン**  
ラムの香り漂うフランス産マロングラッセペーストでデコレーションしたモンブランです。  
φ12cm 2400円+税 φ15cm 3000円+税  
φ18cm 4000円+税 φ21cm 4600円+税



**9 和梨のモンブラン**  
昔ながらの和梨のモンブランです。  
φ12cm 2400円+税 φ15cm 3000円+税  
φ18cm 4000円+税 φ21cm 4600円+税



**10 リッチプロマージュ**  
しっとりやわらかい大人気のチーズスフレにたっぷりのベリーを飾りました。  
φ18cm 3800円+税



**11 レアチーズ**  
クリームチーズとカマンベールチーズを絶妙にブレンドしたとろける口どけのレアチーズケーキです。  
φ15cm 3200円+税 φ18cm 3800円+税



**12 いちごのタルト**  
当店大人気タルトシリーズです。大粒の苺をたっぷりの、ラスペレーショで甘みと香り付け。しゅっかりしたタルト白にカスタードクリームもたっぷり。  
φ15cm 3400円+税 φ18cm 4400円+税  
φ21cm 5500円+税



**13 フルーツタルト**  
フレッシュフルーツをたっぷり飾ったタルトです。いちごのタルト同様大人気です。  
φ15cm 3400円+税 φ18cm 4400円+税  
φ21cm 5500円+税



**14 タルト・モンブラン**  
タルト・カスタード・生クリーム・ココアスポンジ・ラム風味のフランス産マロンペーストを使用しました。  
φ15cm 3400円+税 φ18cm 4400円+税  
φ21cm 5500円+税



**15 ミルククレープ**  
カスタードクリーム・生クリーム・スポンジ・フルーツをクレープでサンドしました。  
φ15cm 3400円+税 φ18cm 4000円+税  
φ21cm 5000円+税



**16 シフォンケーキ**  
生クリーム・カスタードクリーム・フルーツでデコレーションしたふんわりシフォンケーキです。  
φ18cm 3200円+税



**17 ミルフィユ・ナポレオン**  
キャラメルゼラチンサクサクのパイ生地と特製カスタードクリーム・生クリーム・イチゴを飾りました。  
18cm角 4000円+税



**18 プリンのお菓子**  
クリームブリュレとオーガルスポンジ生地を2段に重ねた、プリン好きに人気のケーキです。  
φ15cm 3200円+税 φ18cm 4000円+税  
φ21cm 5000円+税



**19 クラシックショコラ**  
クレープチュールを贅沢に使用した濃厚な焼きチョコプレートケーキです。  
φ18cm 3850円+税



**20 2段デコレーションケーキ**  
こだわりの生クリームデコレーションを2段に重ねたパーティーケーキです。  
φ12cm-18cm 6500円+税  
φ15cm-21cm 8500円+税  
φ18cm-24cm 12000円+税



**21 キャラクターデコレーション**  
生クリーム・スポンジ・イチゴ・黄桃・キャラメルクリームでお作りしたケーキです。  
φ15cm 3500円+税 φ18cm 4500円+税



**22 アニヴェルセル**  
イチゴ風味の生クリームデコレーションにバラの能率正を使用した見た目美しい贅沢な一品。  
※写真のようなバラの飾り玉はφ12cm600円+税で他のケーキにのせる事が出来ます。  
φ12cm・φ18cm 11000円+税



**似顔絵プレート**  
デコレーションケーキに飾り付け出来ます。  
●ホワイトチョコプレート φ12cm 1200円+税 φ15cm 1500円+税  
※1キャラクターごとの価格です。 ※似顔絵プレートのみのお取り寄せは致しません。





デコレーションケーキをご購入のお客様へ

- 表示価格はすべて税別価格です。(その他特別オーダーなどは別途追加料金がかかります。)
- 予告なく商品の内容・デザイン等を変更する場合がございますのでご了承下さい。
- アレルギー対応のバースデーケーキもお作りできます。
- クリスマスやお正月などの混雑時期はデコレーションの対応が出来ない場合がございます。
- キャラクターデコレーションをお求めのお客様はお問い合わせください。
- その他、ご希望・ご要望に応じてお作りできます。スタッフまでお気軽にご相談下さい。

Patisserie Alpino.  
パティスリー アルピーノ

〒444-0924 岡崎市八帖北町 10-20  
【TEL】 0564-24-8574  
【営業時間】 AM10:00~PM8:00  
【定休日】 年中無休 (臨時休業あり)

