

Patisserie Alpino Birthday cake collection



1 ストロベリーインペリアル
アルピーノオープン時から30年間愛され続けてきた草莓ケーキの玉座!みずみずしい莓とたっぷりの生クリームが大人気。
φ12cm 2,600円+税 φ15cm 3,800円+税
φ18cm 4,900円+税 φ21cm 6,300円+税
φ24cm 9,500円+税



2 イチゴデコレーションケーキ
ふわふわスポンジとココのある生クリームがたっぷり。自慢のショードケーキをホールにしました。
φ12cm 2,350円+税 φ15cm 3,000円+税
φ18cm 3,800円+税 φ21cm 4,900円+税
※チョコクリームも同額でお作り出来ます。
※15cm・18cmのみ、+300円で神戸アルピーノ対応の生地に出来ます。



3 クリーム・シヨコラ
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 2,450円+税 φ15cm 3,200円+税
φ18cm 4,000円+税 φ21cm 5,000円+税
φ24cm 7,000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 2,600円+税 φ15cm 3,600円+税
φ18cm 4,600円+税 φ21cm 5,700円+税
φ24cm 6,800円+税 φ27cm 10,000円+税
φ30cm 13,500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 3,800円+税 φ18cm 4,800円+税
φ21cm 5,800円+税



6 アルピーノシヨコラ
ミルクチョコクリームをココア生地でサンドして、グラサージュチョコで仕上げました。
φ12cm 2,700円+税 φ15cm 3,500円+税
φ18cm 4,600円+税 φ21cm 5,500円+税
φ24cm 7,600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。とにかくクレーミーです。
φ12cm 2,600円+税 φ15cm 3,800円+税
φ18cm 4,800円+税 φ21cm 5,800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クラッペペーストでデコレーションしたモンブランです。
φ12cm 2,400円+税 φ15cm 3,000円+税
φ18cm 4,000円+税 φ21cm 4,600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 2,400円+税 φ15cm 3,000円+税
φ18cm 4,000円+税 φ21cm 4,600円+税



10 リッチフロマージュ
しっとりやわらかい大人気のチーズスフレにたくさんペーリを飾りました。
φ18cm 3,800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ムースです。
φ15cm 3,200円+税 φ18cm 3,800円+税



12 いちごのタルト
当店大人気タルトシリーズです。大粒の莓をたっぷりの生クリーム、ラスペレーン生地で甘みと香りをプラス。しっかりしたタルト台にカスタードクリームもたっぷり。
φ15cm 3,400円+税 φ18cm 4,400円+税
φ21cm 5,500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 3,400円+税 φ18cm 4,400円+税
φ21cm 5,500円+税



14 タルト・モンブラン
タルト・カスタードクリーム・生クリーム・ココアスポンジ・ラム酒風味のフランス産マロンペーストを使用しました。
φ15cm 3,400円+税 φ18cm 4,400円+税
φ21cm 5,500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 3,400円+税 φ18cm 4,000円+税
φ21cm 5,000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わわりシフォンケーキです。
φ18cm 3,200円+税



17 ミルフィーユ・ナポレオン
キャラメリゼしたサクサクのパイ生地に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 4,000円+税



18 プリンのお菓子
クリームブリュレとメープルスポンジ生地を2段に重ねた、プリン好きに人気のケーキです。
φ15cm 3,200円+税 φ18cm 4,000円+税
φ21cm 5,000円+税



19 クラシックシヨコラ
クーベルチュールを贅沢に使用した濃厚な焼きチョコレート菓子です。
φ18cm 3,850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 6,500円+税
φ15cm+21cm 8,500円+税
φ18cm+24cm 12,000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。
φ18cm 3,500円+税 φ18cm 4,500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飾り工を施した見た目も美しい贅沢な一品。
※写真のようなバラの飾り工はφ12cm6,000円+税で他のケーキにのせる事が出来ます。
φ12cm+φ18cm 11,000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 1,200円+税 φ15cm 1,500円+税
※1キャラクターごとの価格です。 ※店舗でプレートのみの販売は致しておりません。

●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掛かります。)
●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。
●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。
●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。

パティスリー アルピーノ
Patisserie Alpino.
【八帖本店】
〒444-0924
愛知県岡崎市八帖北町10-20
TEL/0564-24-8574
営業時間/AM9:30 ~ PM8:00
※年中無休(臨時休業有り)



【六ツ美店】
〒444-0204
愛知県岡崎市土井町荒井甲13-1
TEL/0564-58-6551
営業時間/AM9:30 ~ PM8:00
定休日/火曜日(祝日は営業)

