



クラシックショコラ

定番の蒸し焼きチョコレート。

④号 918円 / ⑤号 1,242円 / ⑦号 2,970円



苺の生クリームデコレーション

たっぷりのイチゴをサンドした定番のデコレーションケーキ。

④号 2,376円 / ⑤号 3,024円 / ⑥号 3,780円 / ⑦号 4,860円



フルーツデコレーション

たっぷりのイチゴをサンドし、飾りは季節のフルーツをふんだんに。

④号 2,646円 / ⑤号 3,564円 / ⑥号 4,104円 / ⑦号 5,400円



焼きチーズケーキ

タルトにレアチーズを流し込んで、サッと焼き上げた定番のチーズケーキ。

⑤号 1,080円 / ⑧号 2,700円



和栗のモンブラン

エリオスで人気の和栗のモンブランをホールサイズで。

⑤号 3,996円



生チョコクリームフルーツデコレーション

たっぷりの苺をサンドした生チョコクリームデコレーションに季節のフルーツをふんだんに。

④号 2,916円 / ⑤号 3,780円 / ⑥号 4,320円 / ⑦号 5,724円



苺の生チョコクリームデコレーション

たっぷりの苺をサンド、軽めのチョコスポンジケーキになめらかなチョコクリームで仕上げました。

④号 2,646円 / ⑤号 3,240円 / ⑥号 3,996円 / ⑦号 5,184円



タルト・オ・フリュイ

タルトの上に季節のフルーツをふんだんに。

⑤号 3,780円 / ⑥号 4,320円 / ⑦号 5,400円



フロマージュ・クリュ(レアチーズケーキ)

キリクリームチーズを使用、クリーミーで濃厚タイプ。

④号 2,700円 / ⑤号 3,564円



苺の生クリームデコレーションチョコレートがけ

たっぷりの苺をサンドした生クリームデコレーションにチョコレートをコーティング。

④号 2,646円 / ⑤号 3,240円 / ⑥号 3,996円 / ⑦号 5,184円



フルーツデコレーションチョコレートがけ

たっぷりの苺をサンドしたフルーツデコレーションにチョコレートコーティング。

④号 2,916円 / ⑤号 3,780円 / ⑥号 4,320円 / ⑦号 5,724円



サンドクーヘン

ふわふわと口どけの良い生地に特製バタークリームで仕上げました。

⑤号 1,350円 / ⑥号 2,160円



マーブル

マーブル状のバタースポンジに、特製バタークリーム仕上げ、ヘーゼルナッツ風味のミルクチョコレートで飾り付け。

④号 2,592円 / ⑤号 3,240円 / ⑥号 3,996円

当日ご用意できるケーキもございますが、品切れの場合もございますので、苺の生クリームデコレーション・フルーツデコレーション・苺の生チョコデコレーション・生チョコフルーツデコレーション・苺の生クリームデコレーションチョコレートがけ・フルーツデコレーションチョコレートがけは2日前まで、その他のケーキは7日前までのご予約をお願いいたします。

●メッセージプレート(無料)お付けいたします。(例:○○ちゃん おたんじょうびおめでとう) ●焼きチーズケーキ、クラシックショコラ、サンドクーヘンは別途プレート代が必要です。 ●デコレーションケーキの写真は、すべて5号サイズです。 ●大きさの目安(ケーキの大きさ(直径)に対する目安人数です。) ④号(12cm)4人 / ⑤号(15cm)6人 / ⑥号(18cm)8人 / ⑦号(21cm)10人 ●クリスマス時期はご予約を受け付けできない場合がございます。 ●フルーツの飾り付けは季節によりデザインが変わります。 ●価格は税込表示です。 ●平成29年10月現在の価格設定です。半年ごとに価格の見直しを致します。ご了承下さいませ。

ご予約は店頭、お電話、Webから承ります。

菓子工房エリオス

〒546-0043 大阪府大阪市東住吉区駒川2-4-22

OPEN 9:00 / CLOSE 19:30

月曜日定休(祝日の場合営業、翌日休み)

近鉄南大阪線「今川駅」下車 徒歩約6分、

「北田辺駅」下車 徒歩約8分

地下鉄谷町線「田辺駅」下車 徒歩約10分

06-6797-6336 (9:00~19:30)

www.helios-smile.com

Web予約開始は2018年1月8日からとなります。Webの場合は、全商品1週間前のご予約をお願い致します。メールでのご返信後、ご予約受付完了になります。

