



Menu spécial Fêtes des Mères

9 mai 2010

**Florist Amapola
Pâtisserie TeenKarbel**



1



2

1.『スペシャルフルーツケーキとブーケ』 ¥3,500
アイアンのカゴに入ったパウンドケーキ(17cm)とブーケのセットです。ケーキは、発酵バターをふんだんに使い、しっとりと焼き上げました。
(使用特定原材料:小麦・卵・乳)

2.『ストロベリーファームとアレンジメント』 ¥4,500
生ケーキ(12cm)とお花のセットです。フルーツたっぷりの焼タルトに、イチゴ風味のレアチーズケーキを合わせました。
(使用特定原材料:小麦・卵・乳)

3.『スペシャルショートケーキ』 ¥4,000
2段重ね(9cm+15cm)のイチゴのショートケーキです。淡いピンク色のクリームとフルーツが特徴の可愛いケーキです。
(使用特定原材料:小麦・卵・乳)



3

『パティスリーとフーリストがお届けする
母の日の特別なおくりものです』

母の日特別メニューは5月16日まで承っています。
ご予約は配送、店頭受け渡し日の3日前までです。
また、4月中に注文・発送で10%引きです。
※全国発送承ります。(但し、3は店頭販売のみ)
※ケーキの飾り付け、アレンジメントの花は
仕入れにより変更になる場合がございます。



4

4.『生花アレンジメント/ブーケ』 ¥3,000~
色鮮やかな生花を使用したアレンジメントまたはブーケです。
金額・お花の種類や色合いはご希望に応じてお作り致します。

5.『生花アレンジメントと焼菓子』 ¥3,000
アレンジメントと焼菓子7個の詰め合わせです。
(使用特定原材料:小麦・卵・乳)

6.『生花アレンジメントと焼菓子』 ¥3,500
アレンジメントと焼菓子9個の詰め合わせです。
(使用特定原材料:小麦・卵・乳)

※¥2,500の生花アレンジメントと焼菓子の詰め合わせも
ご用意しております。



5



6