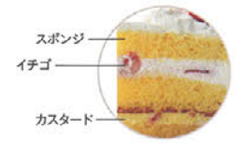
1 当日OK

地元原田の卵を使った、
ふわふわスポンジと生クリーム。
永遠の定番です。
★国産の苺は11月後半から6月初旬までです。
★夏場は木苺と輸入イチゴのサンドになります。



生クリームデコレーション
（12月頃～5月頃…いちご飾り）

［SS］2,100円　［S］3,100円
［M］3,650円　［L］4,100円

2 当日OK

地元原田の卵を使った、
ふわふわスポンジと生クリーム。
永遠の定番です。
★国産の苺は11月後半から6月初旬までです。
★夏場は木苺と輸入イチゴのサンドになります。

生クリームデコレーション
（6月頃～11月頃…季節のフルーツ飾り）

［SS］2,100円　［S］3,100円
［M］3,650円　［L］4,100円

3 要予約・前日

ふわふわチョコスポンジに
ベルギー産チョコレートを使用した
クリームをたっぷりサンドしました。
★国産の苺は11月後半から6月初旬までです。
★夏場はフルーツ飾りがお勧め。
サンドは木苺と輸入イチゴになります。

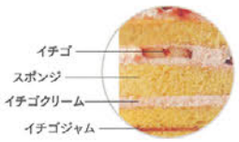
生チョコレート
（6月頃～11月頃…季節のフルーツ飾り）
（12月頃～5月頃…いちご飾り）

［SS］2,300円　［S］3,200円
［M］3,800円　［L］4,300円

Birthday Cake
Collection

4 要予約・前日

中には苺のクリーム、底にはサ
サクのクッキーが隠れています。
苺の味が良くでている一品。

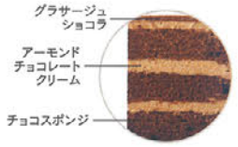


フレジェ

［S］3,100円　［M］3,650円
［L］4,100円

5 要予約・前日

スタイリッシュな
ちょっと大人のチョコケーキ。
おしゃれな方のバースデーに。



ガトーショコラ

［SS］2,300円　［S］3,200円
［M］3,800円　［L］4,300円

6 要予約・前日

チョコ好きにはたまらない
人気No.1のチョコケーキ。
切り分けやすさも抜群です。

石畳ケーキ

［SS］1,400円（10×10cm）
［S］3,000円（15×15cm）
［M］3,800円（20×15cm）

7 要予約・前日

ふわふわスポンジの上には
熊本産肥後栗を使用した
モンブランクリームがたっぷり。

モンブラン

［S］3,200円　［M］3,800円

［SS］…直径12cm（2～3人）　［S］…直径15cm（4～5人）　［M］…直径18cm（6～7人）　［L］…直径20cm（8～9人）　［LL］…直径21cm以上はご注文にて承ります。

-PATISSERIE-

Le Saint Aulaye

8 要予約・2日前

ハート型のキュートなケーキ
ちょっとおしゃれに気持ちを
込めて。
★国産の苺は11月後半から6月初旬までです。
★夏場は木苺と輸入イチゴのサンドになります。

季節のハートデコレーション

［SS］2,300円（11×13cm）
［S］3,200円（14×15cm）
［M］3,800円（17×18cm）

9 要予約・前日

タルトの上に旬のフルーツを
盛りだくさんに飾りました。

タルト フリュイ
（フルーツタルト）

［S］3,100円
［M］3,650円

10 要予約・前日

タルトの上に旬の苺を
盛りだくさんに飾りました。

タルト フレーズ
（苺のタルト）

［S］3,100円
［M］3,650円

ル・サントーレでは、
お客様の大切な記念日に心をこめて作ります。

11 要予約・前日

サクッとしたタルトに
甘酸っぱいいちごムースと
バニラのムースをのせました。

苺のクリームタルト

［S］3,100円

12 要予約・前日

フリルをまとった
かわいらしいケーキ。
苺たっぷりの濃厚なケーキ。
季節限定 11月から6月初旬の
国産苺の時期のみです。

プリンセス

［SS］2,300円　［S］3,200円
［M］3,800円　［L］4,300円

13 要予約・前日

スペシャルな気分が
味わえます。
特別な記念日に…。
★国産の苺は11月後半から6月初旬までです。
★夏場は木苺と輸入イチゴのサンドになります。

プレミアム

5,800円
（4寸［SS］上段 ／ 6寸［M］下段）

※表示価格は消費税抜きの価格です。
※季節によりフルーツの素材が若干変わる場合がございます。
※都合により写真とは異なる場合がございます。