



www.kyushu-cake.com/nagasaki/cherir

9月18日 **OPEN**

ケーキ作りが大好きで始めたシェリールが
たくさんの方々のおかげで15周年を迎えました。
このたび、店舗をリニューアルいたします。

Chérir とは「深く愛する。大切に作る。
*こだわる。という意味。

これからも私自身が素直に
おいしいと感じるケーキを
かけがえのないスタッフ達と一緒に
作っていきたくと思っています。

オーナーシェフ 鈴木 陽子

Present

1,500円以上お買い上げの方に

プレゼント

その

1

500円金券

その

2

さらに先着100名様に

かぼちゃのカップケーキ1個

Gift Coupon
¥500

NEW

ベリーといちじくの
アシェット (15cm×15cm)

1日限定
50

3種のベリーといちじくを
フロマージュプランのクリームで包み込みました。
木苺のソースと共に召し上がりください。

1,500円 (税込)

NEW

和栗の
アシェット (15cm×15cm)

1日限定
50

コク深い蒸し栗を使った秋らしいケーキです。

1,800円 (税込)

NEW

かぼちゃの
カップケーキ

1個 200円 (税込)