LIGNOSA CAFE

Takeout Cake Collection

A sweet cake is the highest present.

LIGNOSA CAFEではホールケーキのテイクアウトをしています。
誕生日・記念日、贈り物にお役立てください。通常タイプのローソク5本と保冷剤（～1h）はサービスです。
ホールケーキ1つにメッセージプレートが1つ付きます。ご必要の場合はお気軽にスタッフまでお申し付けください。



プランタン Printemps

苺のムースとパッションフルーツの
ムースを合わせた春らしい一品です。

5号（15cm） ――― 7号（21cm） ―――
6号（18cm） ――― 8号（24cm） 5,800円



3日前
要予約

クリームレモンパイ Cream Lemon Pie

サクサクのパイ生地にレモン風味の
クリームと純生クリームを合わせました。

5号（15cm） 2400円　7号（21cm） 3900円
6号（18cm） 3000円　8号（24cm） 4800円



抹茶の生チョコタルト Raw chocolate tart green tea

西尾産の高級抹茶をふんだんに
使用した味わい深いタルトです。

5号（15cm） 2500円　7号（21cm） 4000円
6号（18cm） 3200円　8号（24cm） 5000円

Option 追加オーダー



・通常タイプのローソク（5本入）…… 1P/80円
・ナンバーキャンドル “0～9”…… 各1つ/100円

サイズと人数の目安
5号（15cm） 2～3名
6号（18cm） 4～6名
7号（21cm） 7～9名
8号（24cm） 10名

※ケーキのご予約は前日まで受付させていただきます。
※お代金はご予約時にご頂戴させて頂きますと商品がスムーズにお受け渡しができます。
※配送、配達は致しかねます。店頭渡しでのお受け取りでお願いします。
※商品は一つ一つ手作りでお造りしています。写真と異なる場合もございます。
※季節の果実を使用したケーキ・限定商品の商品や受取日の変更は新鮮な食材を使用しているためお受けできない場合がございますのでご理解ください。
※カットケーキのテイクアウトは行っておりません。



苺のショートケーキ Strawberry shortcake

北海道産の生クリームを使用した、
甘さひかえめの定番ケーキです。

5号（15cm） 2,500円　7号（21cm） 4,000円
6号（18cm） 3,200円　8号（24cm） 5,200円



半熟フロマージュ Suffle fromagee

北海道産クリームチーズと天然バニラビーンズを
たっぷりと使用した、当店のスペシャリテです。

5号（15cm） ――― 7号（21cm） ―――
6号（18cm） ――― 8号（24cm） 5,200円



ショコラ バナーヌ Chocolate banana

キャラメリゼしたバナナと
チョコレートの相性は抜群です。

5号（15cm） 2,500円　7号（21cm） 4,000円
6号（18cm） 3,200円　8号（24cm） 5,000円



キッシュ Quiche

5種類以上の食材を使用した、具だくさんキッシュです。

5号（15cm） ――― 7号（21cm） ―――
6号（18cm） ――― 8号（24cm） 5,200円

FAX予約申込書

お名前　　ご連絡先　　お申込日　　月　　日（　　）

ご住所　（〒　　-　　）

商品名　　サイズ　　号 / 金額　　円　　お受取希望日時　　月　　日　　時

※11:00～20:00の間のお引き渡しです。

メッセージ内容

備考欄

※追加オーダーをご利用される際はこちらにお書きください。

LIGNOSA CAFE

Address 〒458-0811
名古屋市緑区鳴海町字神ノ倉3-45
Tel 052-878-5559

Fax 052-878-5539
E-Mail info@lignosa.com
H.P. http://lignosa.com