

PRICE LIST

| | SIZE | スワンフローズ スワンショコラ | フルーツデコレーション |
|-----|-----------------|------------------------------|------------------------------|
| 4号 | 12cm 2-3名様 | 税込 ¥ 3,100 (本体 ¥ 2,870) | 税込 ¥ 3,600 (本体 ¥ 3,333) |
| 5号 | 15cm 4-5名様 | 税込 ¥ 4,000 (本体 ¥ 3,703) | 税込 ¥ 4,700 (本体 ¥ 4,351) |
| 6号 | 18cm 6-8名様 | 税込 ¥ 5,000 (本体 ¥ 4,629) | 税込 ¥ 5,800 (本体 ¥ 5,370) |
| 7号 | 21cm 9-11名様 | 税込 ¥ 7,800 (本体 ¥ 7,222) | 税込 ¥ 8,800 (本体 ¥ 8,148) |
| 8号 | 24cm 12-14名様 | 税込 ¥ 12,100 (本体 ¥ 11,203) | 税込 ¥ 14,200 (本体 ¥ 13,148) |
| 9号 | 27cm 15-17名様 | 税込 ¥ 14,300 (本体 ¥ 13,240) | 税込 ¥ 17,500 (本体 ¥ 16,203) |
| 10号 | 30cm 18-20名様 | 税込 ¥ 17,500 (本体 ¥ 16,203) | 税込 ¥ 21,000 (本体 ¥ 19,444) |

LES PÂTISSERIES
LA MARÉE DE CHAYA

ご注文・お問い合わせフリーダイヤル

0120-75-0014

|受付時間| 10:00~17:00 (平日月~土曜日)

|WEB| www.chaya.co.jp|ONLINESHOP| shop.chaya.co.jp

店舗一覧

| | | | |
|------------|--------------|--------------|--------------|
| 葉山本店 | 046-875-5346 | 横浜高島屋店 | 045-323-6200 |
| 逗子店 | 046-873-2880 | 横浜そごう店 | 045-465-3034 |
| 東戸塚西武店 | 045-827-0163 | 上大岡京急百貨店 | 045-841-5917 |
| 鎌倉小町店 | 0467-24-1211 | さいか屋藤沢店 | 0466-21-3940 |
| さいか屋横須賀店 | 046-823-3280 | ルミネ荻窪店 | 03-3220-2920 |
| 大船ルミネウイング店 | 0467-48-5055 | ウイング久里浜店 | 046-854-5755 |
| ラスカ茅ヶ崎店 | 0467-88-0331 | 東急百貨店たまプラーザ店 | 045-507-9790 |

こちらのQRコードからも
店舗一覧をご確認いただけます▶

- *お問い合わせ、ご注文は最寄りの店舗、上記フリーダイヤルにて承ります。
- *消費期限は商品に記載しておりますので、ご確認の上お召し上がりください。
- *商品内容、パッケージ、意匠、販売期間等は変更する場合がございます。
- *掲載商品につきましては、店舗により取扱いが異なる場合がございます。
- *イベント期間中は一部商品のお取り扱いができない場合があります。
- *お品物は最寄の店舗での受け渡しになります。

Ver: 4.2

Decorated Cakes





5号

Swan Fraise
スワンフレイズ

4号

こだわりレシピで仕上げたふわふわのスポンジと、4種類のクリームをブレンドした特製生クリームが特徴のケーキです。苺をふんだんに使用。デコレーションとしてスワンシューを飾り、クラシカルな可愛さを表現いたしました。

4号：12cm (2~3名様)

税込 ¥3,100 (本体 ¥2,870) 特定原材料等28品目：小麦・卵・乳成分・大豆

5号：15cm (4~5名様)

税込 ¥4,000 (本体 ¥3,703) 特定原材料等28品目：小麦・卵・乳成分・大豆



予約
限定

Swan Chocolat
スワンショコラ

5号

カカオの豊かな風味が香るガナッシュクリームをたっぷりを使用したケーキです。スポンジの中にも、苺をふんだんに使用しております。チョコレートが好きな方におすすめです。

4号：12cm (2~3名様)

税込 ¥3,100 (本体 ¥2,870) 特定原材料等28品目：小麦・卵・乳成分・大豆

5号：15cm (4~5名様)

税込 ¥4,000 (本体 ¥3,703) 特定原材料等28品目：小麦・卵・乳成分・大豆



予約
限定

Fruit Decoration
フルーツデコレーション

5号

[季節によりフルーツは異なります。]

新鮮な季節のフルーツをたっぷりを使用した、色鮮やかなデコレーションケーキです。特製生クリームの甘さと果実の甘酸っぱさがバランスよく調和しています。

4号：12cm (2~3名様)

税込 ¥3,600 (本体 ¥3,333) 特定原材料等28品目：小麦・卵・乳成分・大豆・オレンジ・りんご・キウイ

5号：15cm (4~5名様)

税込 ¥4,700 (本体 ¥4,351) 特定原材料等28品目：小麦・卵・乳成分・大豆・オレンジ・りんご・キウイ

特定原材料はフルーツの選定により異なりますので、詳しくはお問い合わせください。

※予約特典として、お好みのメッセージチョコレートをご用意いたします。キャンドルのご要望も合わせてお申し付けください。



予約
限定

Bear Fraise
デコレーション
ベアー・フレイズ

Bear Chocolat
デコレーション
ベアー・ショコラ

ラ・マーレド・チャヤ創業時に限定品として販売していたデコレーションベアーが再登場。生クリームと、カカオの風味が香るガナッシュクリームで丁寧に仕上げました。箱を開けた瞬間にみんなが笑顔になる、可愛いケーキです。

17cm×17cm (4~5名様)

税込 ¥6,000 (本体 ¥5,555) 特定原材料等28品目：小麦・卵・乳成分・大豆・ゼラチン

※予約限定商品は受け渡し日の4~5日前のご予約となります。

※店頭で販売しているカットケーキも、ホールケーキでのご予約も承ります。

詳しくは、店舗スタッフまでお気軽にお尋ねください。