



①たっぷり苺の生デコレーション

生クリームデコレーションにさらにたっぷりの苺を使ったゴージャスなケーキです。

12cm・・・¥2,500
15cm・・・¥3,400
18cm・・・¥4,500



⑦半熟チーズタルト

濃厚でクリーミーなチーズのタルトです。しっとりとした口溶けの半熟仕上げです。

15cm・・・¥3,000
18cm・・・¥4,000

⑧ミックスベリーレアチーズ



苺・ラズベリー・ブルーベリー三種のベリーの、甘ずっぱいレアチーズケーキです。

限定 30
12cm・・・¥2,200
15cm・・・¥3,000
18cm・・・¥4,000

⑩手作りケーキセット

しっとり焼き上げたスポンジと、サンタクロス・終・チョコプレートとのセットです。



12cm・・・¥1,000
15cm・・・¥1,200
18cm・・・¥1,400



限定 30
ケーキ箱&金トレイ別売りです。¥200

⑨シュトーレン

ドイツの伝統的なクリスマスケーキ。たっぷりのドライフルーツとナッツを詰め込んだりっちな味わい。薄くスライスしてお召上がりください。



18cm・・・¥1,200



②苺のタルト

牛窓産朝摘み苺をたっぷりと使ったタルトです。

限定 30
12cm・・・¥2,200
15cm・・・¥3,000
18cm・・・¥4,000



④ガトーショコラ

ベルギー産チョコをたっぷり使い、じっくりと時間をかけてしっとり半熟に焼き上げたチョコレートケーキです。

12cm・・・¥2,200
15cm・・・¥3,000
18cm・・・¥4,000



⑤ブッシュドマロン

栗をまるごと巻き込んだコーヒー風味の生地と、和栗の濃厚なクリーム。

L=14cm ¥2,200
L=17cm ¥3,000



⑥プラリネ・ショコラ

チョコレートのスポンジにアーモンドプラリネとベルギーチョコの三層のムース仕立てです。

限定 30
12cm・・・¥2,200
15cm・・・¥3,000
18cm・・・¥4,000



③たっぷり苺のチョコクリームデコレーション

チョコレートクリームに、たっぷりの苺をのせたゴージャスなチョコレートケーキです。

12cm・・・¥2,500
15cm・・・¥3,400
18cm・・・¥4,500

価格は全て消費税込み価格になっております。ケーキのデザインの一部が変更になる可能性があります。



Christmas Dinner

**クリスマス
特別ディナーコース**
12/19 ~ 12/28 (要予約)
写真はイメージです

- ・オードブルの盛り合わせ
ほうれん草とサーモンのキッシュ
海老のテリーヌ
ハマチのカルパッチョ
カキの香草パン粉焼き
- ・パルマ産生ハムのサラダ仕立て
- ・きのこのクリームスープ ポルチーニ風味
- ・わたりガニのトマトクリームパスタ
- ・スズキのボワレサフランソース・シャンパン風味
- ・牛ステーキ フォアグラ添え
- ・自家製パン
- ・パティシエのX'mas 特製デザート
- ・食後のドリンク 税込 ¥ 5 4 0 0

- ・オードブルの盛り合わせ
ほうれん草とサーモンのキッシュ
海老のテリーヌ
ハマチのカルパッチョ
カキの香草パン粉焼き
- ・パルマ産生ハムのサラダ仕立て
- ・きのこのクリームスープ ポルチーニ風味
- ・わたりガニのトマトクリームパスタ
- ・地鶏のロティ・グリーンソース
- ・自家製パン
- ・パティシエのX'mas 特製デザート
- ・食後のドリンク 税込 ¥ 3 2 0 0

ケーキのご注文はこちらへご記入ください。
お電話でもご注文もOK!

店舗控え

ふりがな			
お名前			
TEL			
ご来店日時	1 2 月	日	
① 11:00 ~ 13:00	② 13:00 ~ 15:00		
③ 15:00 ~ 18:00	④ 18:00 ~ 22:00		
番	cm	個	
番	cm	個	

お客様控え

ご来店日時	1 2 月	日	
① 11:00 ~ 13:00	② 13:00 ~ 15:00		
③ 15:00 ~ 18:00	④ 18:00 ~ 22:00		
番	cm	個	
番	cm	個	

自家製スイーツと欧風料理

年末年始に



パーティーオードブル
税込 ¥ 1,500 / 人 2名様分より

- ・ハーブ海老と魚介のマリネ
- ・海老のテリーヌ
- ・海の幸とマッシュルームのアヒージョ
- ・ローストビーフ&ローストポーク
- ・合鴨のスモークとラタトゥイユ
- ・あらびきソーセージサワークラウト添え
- ・若鶏のロティ・ハーブ風味
- ・カキの香草パン粉包み焼き
- ・ミートボールの赤ワインソース
- ・自家製パン

ホールケーキとセットで 税込 ¥ 1,350 / 人

年末最終受け渡し 12/31 PM18:00
年始の受け渡し 1/3 AM11:00 ~

ADDRESS: 〒700-0952 岡山市北区平田102-108

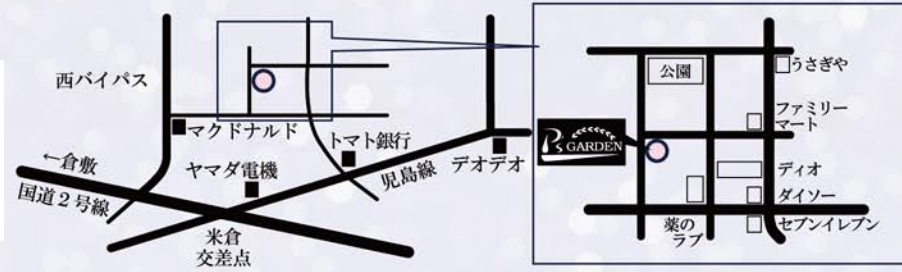
TEL: 086-897-4382

OPEN: 11:00~22:00(ランチ 11:00~18:00)

定休日: 月曜日(祝日の場合は翌火曜日)

URL: <http://psgarden.enetde.com>

最新情報はホームページをご覧ください



ビストロパーティーコース
写真はイメージです

- ・前菜盛り合わせ (4種)
- ・パルマ産生ハムのサラダ仕立て
- ・カキの香草パン粉焼き
- ・海の幸とマッシュルームのアヒージョ
- ・本日のスープ
- ・わたりガニのトマトクリームパスタ
- ・木の子とベーコンのピッツァ
- ・スズキのアクアパッツァ
- ・牛肉のグリル・グリーンソース
- ・チョイスデザート又はホールケーキ (要予約)
- ・食後のドリンク
- ・自家製パン 税込 ¥ 3 0 0 0

- ・前菜盛り合わせ (3種)
- ・パルマ産生ハムのサラダ仕立て
- ・本日のスープ
- ・わたりガニのトマトクリームパスタ
- ・木の子とベーコンのピッツァ
- ・地鶏のロティ・グリーンソース
- ・チョイスデザート又はホールケーキ (要予約)
- ・食後のドリンク
- ・自家製パン 税込 ¥ 2 0 0 0

フリードリンクプラン
税込 ¥ 1 0 0 0 / お一人 (120分)

食物アレルギーや好き嫌いのある方はご相談ください。