

年末年始に



パーティーオードブル

¥1500 (¥1389) / 人 2名様分より

- ・天使えびと根菜のマリネサラダ
- ・白身魚のバイ包み焼き
- ・カキ香草パン粉焼き
- ・ローストビーフ&ローストポーク
- ・海老のテリーヌ
- ・あらびきソーセージとザワークラウト
- ・ボルベッティーニのトマト煮込み
- ・合鴨のスマークとラタトゥイユ
- ・若鶏のロティ
- ・自家製パン

ホールケーキとセットで 合計金額から 500円引

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

店舗控え

ふりがな

お名前

TEL

ご来店日時 12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

ビストロパーティーコース

¥3300 (¥3000)

- ・オードブル盛り合わせ
- ・スマークサーモンと根菜のマリネサラダ
- ・カキの香草パン粉焼き
- ・本日のスープ
- ・わたりがにのトマトクリームパスタ
- ・シェフの気まぐれピッツァ
- ・白身魚のバイ包み焼き
- ・若鶏のフリカッセクリームソース
- ・食後のドリンク・デザート
- ・自家製パン

ケーキのご注文はこちらへご記入ください。
 お電話でのご注文もOK!

お客様控え

ご来店日時 12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

自家製スイーツと吹風料理



クリスマス 特別ディナーコース

(要予約)

写真はイメージです

- ・オードブルの盛り合わせ
キッシュ・ロレーヌ
モッツアレラとラタトゥイユ
海老のテリーヌ
カキ香草パン粉焼き
- ・スマークサーモンと根菜のサラダ
- ・ポロニアハムとマッシュルームのクリームスープ
サフラン風味
- ・わたりがに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 ¥3300 (¥3000)

- ・オードブルの盛り合わせ
キッシュ・ロレーヌ
モッツアレラとラタトゥイユ
海老のテリーヌ
カキ香草パン粉焼き
- ・スマークサーモンと根菜のサラダ
- ・ポロニアハムとマッシュルームのクリームスープ
サフラン風味
- ・わたりがにのトマトクリームパスタ
- ・白身魚のバイ包み焼き
- ・和牛ステーキ フォアグラ添え
- ・自家製パン
- ・Xmas 特製デザート盛り合わせ
- ・食後のドリンク ¥5500 (¥5000)

ADDRESS: 〒700-0952 岡山市北区平田102-108

T-フラッツ 1F 西

TEL: 086-897-4382

OPEN: 11:00～22:00 (ランチ 11:00～14:30)

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



食物アレルギーや好き嫌いのある方はご相談ください。





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・・・¥2,600 (¥2,408)
15cm・・・¥3,600 (¥3,241)
18cm・・・¥4,600 (¥4,260)



限定 30

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

12cm・・・¥2,300 (¥2,130)
15cm・・・¥3,100 (¥2,871)
18cm・・・¥4,100 (¥3,797)



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、甘ずっぱいレアチーズケーキです。

限定 30

12cm・・・¥2,300 (¥2,130)
15cm・・・¥3,100 (¥2,871)
18cm・・・¥4,100 (¥3,797)

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・桃・チョコプレートとのセットです。

12cm・・・¥1,000 (¥926)
15cm・・・¥1,200 (¥1,122)
18cm・・・¥1,400 (¥1,297)



限定 30
ケーキ箱&金トレー別売りです。¥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たリッチな味わい。薄くスライスしてお召し上がりください



18cm・・・¥1,300 (¥1,204)



限定 30

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・・・¥2,300 (¥2,130)
15cm・・・¥3,100 (¥2,871)
18cm・・・¥4,100 (¥3,797)



限定 30

⑤和栗のモンブラン

和栗のグラッセをふんだんに使った濃厚なケーキです。

12cm・・・¥2,300 (¥2,130)
15cm・・・¥3,100 (¥2,871)
18cm・・・¥4,100 (¥3,797)



②苺のタルト

牛窓産朝摘み苺をたっぷりとしたタルトです。

限定 30
12cm・・・¥2,300 (¥2,130)
15cm・・・¥3,100 (¥2,871)
18cm・・・¥4,100 (¥3,797)



限定 30

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二層のムース仕立てです。

限定 30
12cm・・・¥2,300 (¥2,130)
15cm・・・¥3,100 (¥2,871)
18cm・・・¥4,100 (¥3,797)



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・・・¥2,600 (¥2,408)
15cm・・・¥3,600 (¥3,241)
18cm・・・¥4,600 (¥4,260)

価格は消費税込み価格 (本体価格) 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