

通常グレード

青森リンゴのケーキ	白スポンジとかリンゴ果肉入りクリームを層にし、りんごペースト、かぼちゃの種、ホイップクリームで飾りました。スポンジクラムをまぶしてます。
イチゴのタルト	クッキー生地の上にスポンジ、しっとりクリーム、カスタードクリームを重ねて苺を貼り付け、苺チョコソース、かぼちゃの種で飾りました。
柿のケーキ	チョコスポンジで黄栗ダイスカット入り各クリームをサンド。ラム酒シロップでアクセントをつけマシュマロ、ルビーチョコ、生柿ペーストで飾りました
フルーツショート	黄桃、洋ナシ入りのしっとりクリームをスポンジでサンドし、黄桃、洋ナシ、苺果肉入りのゼリーとココアで飾りました。
半熟ブリュレ	卵黄と生クリームを蒸し焼きにした半熟のブリュレクリーム、スポンジ、チョコクリームを重ね、スイートチョコ、キャラメルチョコで飾りました。
鳴門金時 生スイートポテトケーキ	スイートポテトクリームと白シフォンスポンジとカスタードクリームを重ねラム酒シロップでアクセント。キャラメルソースと鳴門金時で飾りました
ピスタチオとヘーゼルナッツのケーキ	ヘーゼルナッツクリームとピスタチオクリームとスポンジをサンド、ピスタチオチョコでコーティングしホワイトチョコとピスタチオクリームで飾りました。
ブルーベリーケーキ	ヨーグルト入りブルーベリークリームをスポンジでサンドし、果肉入り濃厚ブルーベリージュレでコーティングしました。
塩麴のキャラメリーゼ	シフォンシートで塩麴入りキャラメルクリームをサンド。キャラメルチョコでコーティングし、ミルクチョコレート、粉碎カカオ豆で飾りました。
北海道かぼちゃのプリンケーキ	ココアスポンジ、ホイップクリーム、北海道産糸びすかぼちゃプリンを層にし、かぼちゃプリン、かぼちゃの甘露煮、キャラメルソースで飾りました。
瀬戸内レモンと日向夏のケーキ	瀬戸内レモンクリームと日向夏クリームをスポンジでサンドし、日向夏ペーストと瀬戸内レモンクリームを塗り、レモン果皮、かぼちゃの種、オレンジで飾りました。
粗ごし栗のマロンケーキ	栗を粗く漉して作ったクリームに砕き栗を散りばめ、スポンジでサンドし、濃厚マロン餡と大粒の渋皮付栗で飾りました。
キリマンジャロ珈琲のティラミス	キリマンジャロコーヒーのシロップを浸した白スポンジとティラミスクリームを重ねホイップクリームとココアパウダーで飾りました
濃厚チョコレートケーキ	カカオ分が高く濃厚なチョコレートで仕上げたチョコクリームを、しっとりチョコスポンジでサンドしたショコラケーキです。
パウンドレーズンバターケーキ	レーズン入りパウンドケーキシートでバタークリームをサンドしシロップ漬けレーズンと粉糖で飾りました
レアチーズ	フランス産キリクリームチーズに、ヨーグルト、オレンジのお酒を加えて仕上げた爽やかな酸味のレアチーズとスポンジを層にしました。

Pグレード

マシュマロ&クッキーショコラ(P)	ミルクチョコでコーティングしたクッキーを散りばめたチョコクリームを、ココアスポンジでサンド。チョコソースをかけたマシュマロで飾りました。
クレープ包みのフルーツロール(P)	苺と黄桃入りカスタードクリームをチョコスポンジとクレープで巻き、スライスオレンジを乗せオレンジジュレでコーティングしました。
極上チーズケーキ(P)	濃厚チョコレートスポンジと、ヨーグルト、サワークリームを加えた濃厚チーズで仕上げたチーズケーキです。
黒蜜きな粉の竹炭ケーキ(P)	竹炭入りスポンジシートで大納言小豆入りきな粉クリームをサンドし、黒蜜、きな粉クリーム、黒豆で飾りました。
チョコ シュー 苺(P)	シュー皮でスポンジ、カスタードクリーム、苺クリーム、ホイップクリームを包み、苺餡、ガナッシュチョコ、クランベリー、ホワイトチョコで飾りました。

SPグレード

モンブラン(SP)	マロンクリームを巻いたロールケーキの上に、マロンクリーム、ぱりぱりチョコを重ねマロン餡を絞り、渋皮付栗で飾りました
-----------	---