



(右上) 小枝フィナンシェ (全10種) (税抜) 1本172円 10本箱入1959円 他有
(右下) すいと紅あずま (税抜) 1個200円 5個箱入1280円 10個箱入2320円



猫好きの新郎新婦の要望から、おまかせで作ったチョコレートのウェディングケーキ。



似顔絵ケーキは、ケーキの土台(8種類から選択)代+似顔絵代1人当り1200円(税抜)
キャラクターの場合1体当り800円(税抜)～



茨城大学湯母・茨城産米粉を使用し店頭にて一層ずつ手焼きしている。
ぬく森パウム(プレーン)1箱1000円(税抜)
・(湯母味)1箱1200円(税抜)



元十両 千昇閣の断髪披露宴にてぬく森パウム湯母が振舞われた。



おかしの森 プレジール

きっとそこには笑顔がある
職人の技と真心こもった極上のケーキ



予約ケーキのショーケース。細部にまでこだわりを見せたオンリーワンのケーキが毎日並ぶ。



正月三が日の様子。毎年、限定台数の苺タルト・正月ロール・ケーキセット等目当てに長い行列ができる。



お問い合わせ
●0297-85-2888
●住所/龍ヶ崎市松ヶ丘1-2-26
●営/9:30～19:30
●休/水曜日定休(臨時営業有)
●<http://www.plaisir2010.com/>

が取れない状態(お絵描きケーキのみ一日限定5台)であり、早めの予約をおすすめする。あなたのアイデアから世界で一つのケーキを作ってくれる。クオリティの高さだけでなく、温かみを感じる笑顔あふれるケーキを是非実感してほしい。



オーナーシェフ 稲田亮さん

老舗洋菓子店エスワイルや銀座キルフェボンなど有名店で修業の後、大手企業の製造・指導を任される。32歳で現在の場所に開業をする。

今年の7月でオープンから5年を迎える同店はプレジールの名の通り、楽しみ・喜びに満ちあふれている。店内は可愛らしい季節のラッピングであふれ、笑顔のヴァンドゥースが試食や紅茶で迎えてくれる。

職人氣質のオーナーシェフ稲田は、基本を大切に。生地合わせ方・状態から焼きまで一切の妥協を許さない。そのため同店の焼き菓子はしっとりとして、発酵バターが芳醇な香りが口いっぱいに広がる。自宅用から社用まで、リピート客が多い。また、ふんわりとしながら口どけの良いスポンジと北海道産 厳選生クリームとの相性も抜群である。オンリーワンのケーキに定評がある同店だが基本があつてこそと納得する。定番ケーキもその場でお誕生日プレートとケーキサイドに誕生日の日付・年齢をサービスでデコレーションし、1台ずつ仕上げてくれる。