

# LUMINA

[TOP](#)[NEWS](#)[SHOP](#)

## SHOP



華やかなケーキのアートが煌めき  
見る者の目を魅了し  
味わう者の心に幸福の光を灯し  
心地よい空間で共有された瞬間が  
一瞬でも贅沢な輝きをお届けします。

至福の味わい、輝く出会い  
そして心地よいひととき。

ルミナがケーキを通じて  
人々の日常を特別な輝きで満たします。

[LUMINAについて](#)

## MENU



LUMINAでは心躍るケーキの宝箱をご用意しております。  
味わいと美しさが融合したケーキの世界へ足を踏み入れて、  
ケーキの魔法に包まれる特別なひとときをお楽しみください。

[LUMINAのケーキ](#)

# LUMINA

[TOP](#)[NEWS](#)[SHOP](#)

パティスリー・ルミナ  
東京都花岡区シャンパーニュ通り123-456  
花華ビル2F  
Tel:03-0000-0000  
営業時間:10:00~18:00  
定休日:月曜日

[サイトポリシー](#)  
[プライバシーポリシー](#)

© 2024 Patisserie Lumina. All rights reserved.





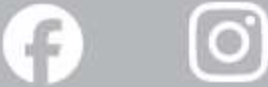
Google Maps

所在地	東京都花園区シャンパーニュ通り123-456 花華ビル2F
Tel	03-0000-0000
営業時間	10:00~18:00
SNS	Facebook / Instagram



# LUMINA

TOP   NEWS   SHOP



パティスリー・ルミナ  
東京都花園区シャンパーニュ通り123-456  
花華ビル2F  
Tel:03-0000-0000  
営業時間:10:00~18:00  
定休日:月曜日

[サイトポリシー](#)  
[プライバシーポリシー](#)





チョコレートの輝き

リッチなチョコレートスポンジに濃厚なチョコレートクリーム、  
ダークなガナッシュでコーティングし、チョコレートクリームで  
美しくデコレーションした贅沢なケーキ。



ベリーブロッサムチーズケーキ

濃厚なチーズケーキに、甘酸っぱいベリーが彩りを添え、鮮や  
かな花が華やかさを演出。美味しさと美しさが融合した贅沢な  
一品。



パステルレイヤー

7つのパステルカラーで積み重ねられたスポンジと、優しい色味  
の生クリームが織り成す、美しい層のケーキ。色彩の豊かさ  
と、口溶けの良さが魅力。



幸せのキャラメル・クッキーオーラ

キャラメルでコーティングされたムースタルトには、幸せのオー  
ラが漂う。香ばしいクッキーがその幸福を増大させ、口いっば  
いに上品な味わいが広がる。



いちごのシンフォニー

いちごの華やかな味わいが詰まった、サクサクのパイ生地と濃  
厚なクリームのハーモニーを奏でるミルフィーユ。至福の時を  
奏でられる。



LUMINA

TOP NEWS SHOP



パティスリー・ルミナ  
東京都花園区シャンパーニュ通り123-456  
花華ビル2F  
Tel:03-0000-0000  
営業時間:10:00~18:00  
定休日:月曜日

[サイトポリシー](#)  
[プライバシーポリシー](#)