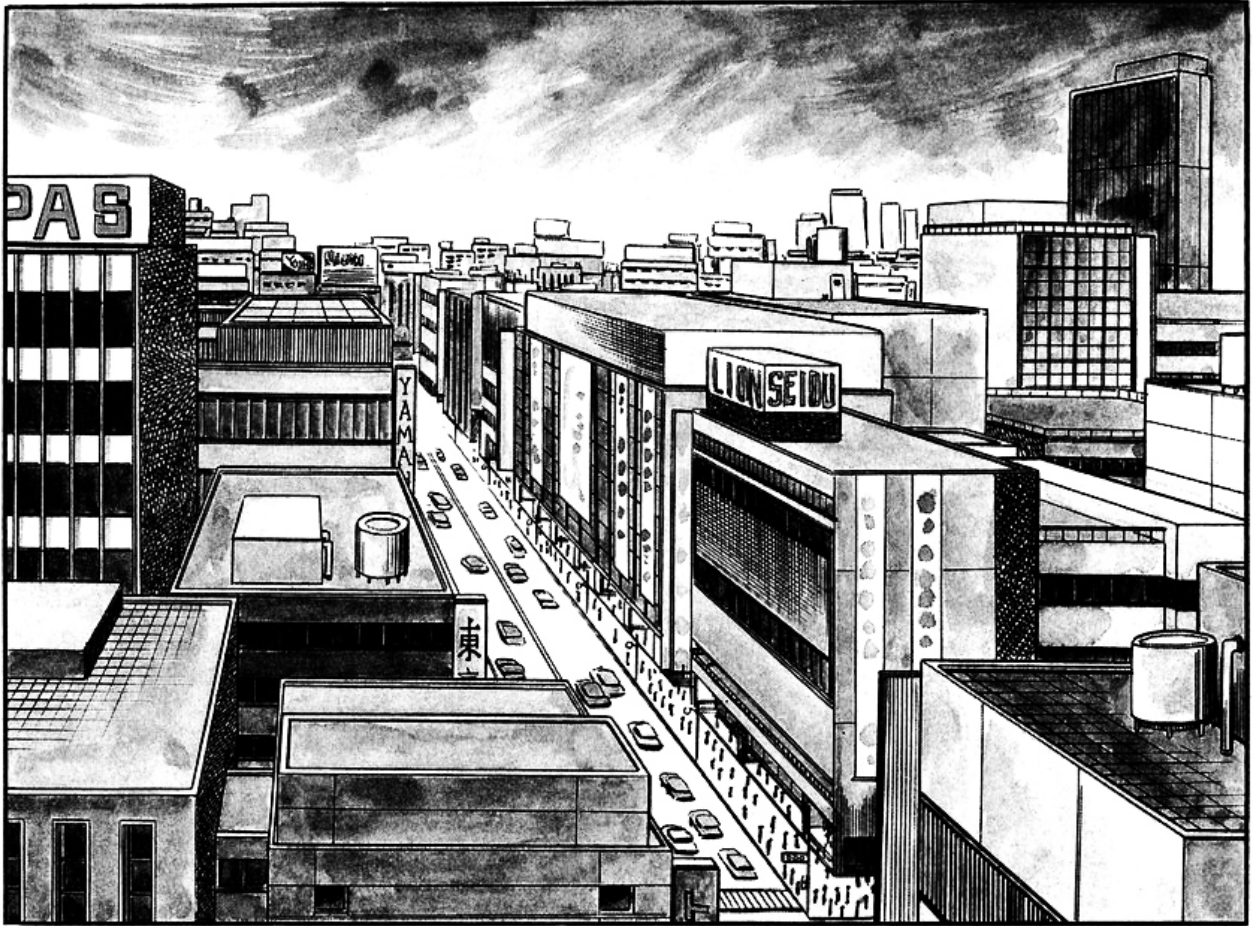


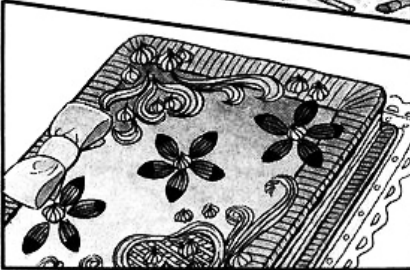
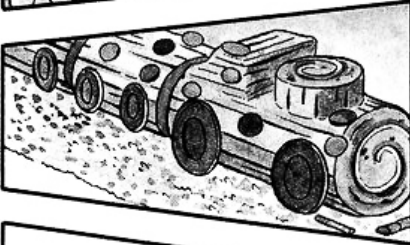
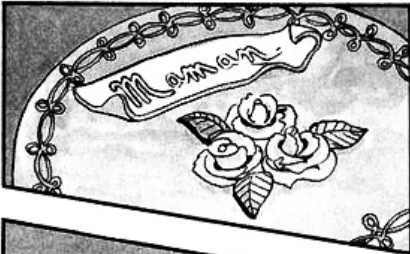
MENU 21

NGHỆ NHÂN LÀM BÁNH KEM





西急百貨店



TRỜI
GIỐNG Y
NHƯ
THẬT
VẬY

MẸ ƠI, MẸ THẤY
CON CHÓ KIA DỄ
THƯƠNG KÒ?

CHÀ, CÁI
BÁNH KEM
NÀY ĐẸP
THẬT



DÙNG BÁNH QUY ĐỂ TẠO MẶT VÀ ĐUÔI



CÒN NHỮNG CON CÚN CON KIA



NHỮNG CHIẾC BÁNH KEM TRÒN TẠO HÌNH THÚ DÙNG BẰNG SOCOLA VÀ BÁNH QUY



CHUNG TA SANG BÊN NÀY XEM ĐI



TÔI MUỐN THỬ QUÁ



TIẾP ĐÓ LÀ BÁNH KEM HÌNH CHIM MUÔNG CŨNG DÙNG BÁNH QUY ĐỂ TẠO HÌNH ĐƯỢC TRANG TRÍ THÊM HOA HỒNG TRẮNG LÀM BẰNG BƠ TƯƠI



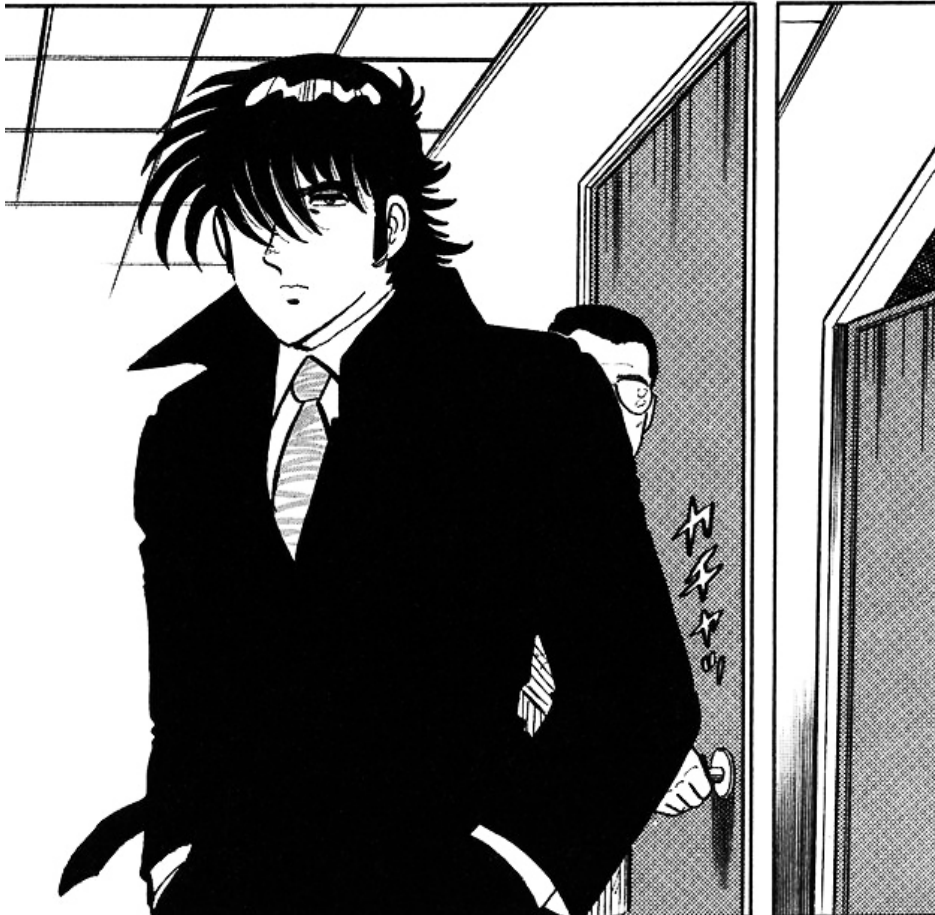
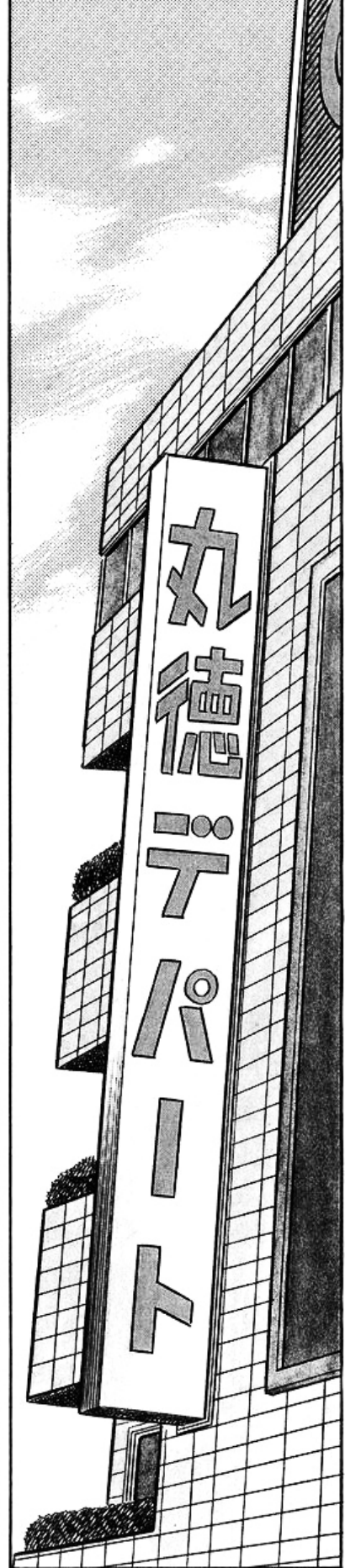
MỜI CÁC VỊ XẾP HÀNG THEO THỨ TỰ ĐỪNG CHEN LẤN

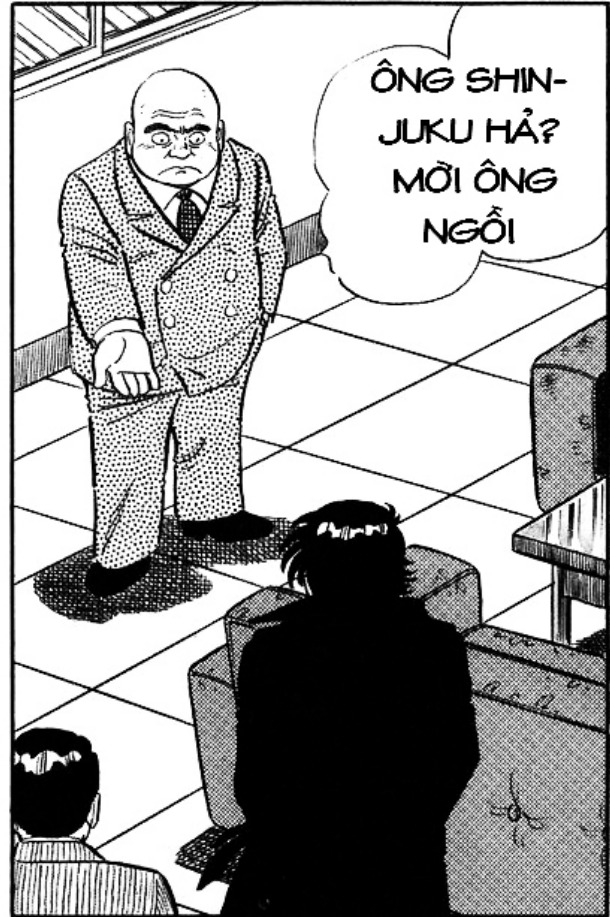
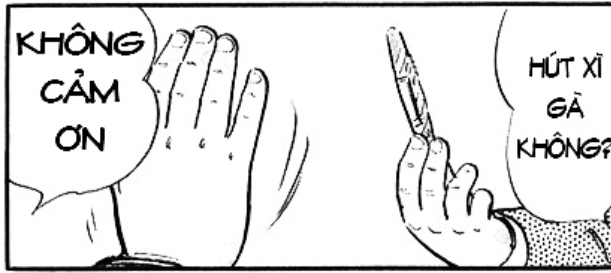
LOẠI BÁNH KEM NÀY ĐANG ĐƯỢC BÀY BÁN TẠI CỬA HÀNG

TRÊN TẦNG MỘT

MẸ CHÚNG TA SANG BÊN NÀY ĐI

《ケーキの芸術家》





《ケーキの芸術家》

MỖI LẦN HỌ RA
MẮT CÁI GÌ LÀ
CHÚNG TÔI BỊ
MẤT ĐI RẤT
NHIỀU KHÁCH
HÀNG



TÔI TIN RẰNG ANH
CŨNG RÕ CÔNG TY
BÁCH HÓA
NOBORU CHÍNH LÀ
ĐỐI THỦ CẠNH
TRANH LỐI NHẤT
CỦA CHÚNG TÔI

ĐƯƠNG NHIÊN ĐÂY KHÔNG
PHẢI LÀ LOẠI BÁNH KEM TẦM
THƯỜNG VÌ NGƯỜI PHỤ TRÁCH
CHÍNH LÀ BẠC THẦY BÁNH
KEM SHIUZOSUKE



LẦN NÀY
HỌ ĐƯA
RA ĐÓ
CHÍNH LÀ
BÁNH KEM



SHIU-
ZO-
SUKE

MÓN KHOÁI
KHẨU CỦA HỌ
CHÍNH LÀ BÁNH
KEM

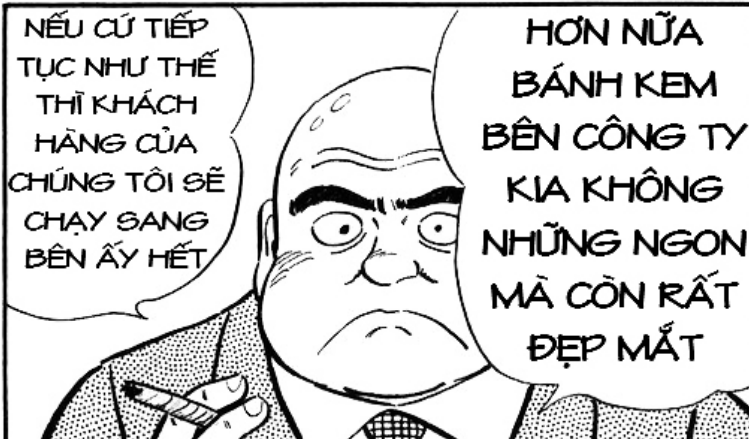


ANH CŨNG
BIẾT ĐÂY
KHÁCH
HÀNG CỦA
CÔNG TY
CHÚNG TÔI

SAO?
ANH
QUYEN
HẮN À?

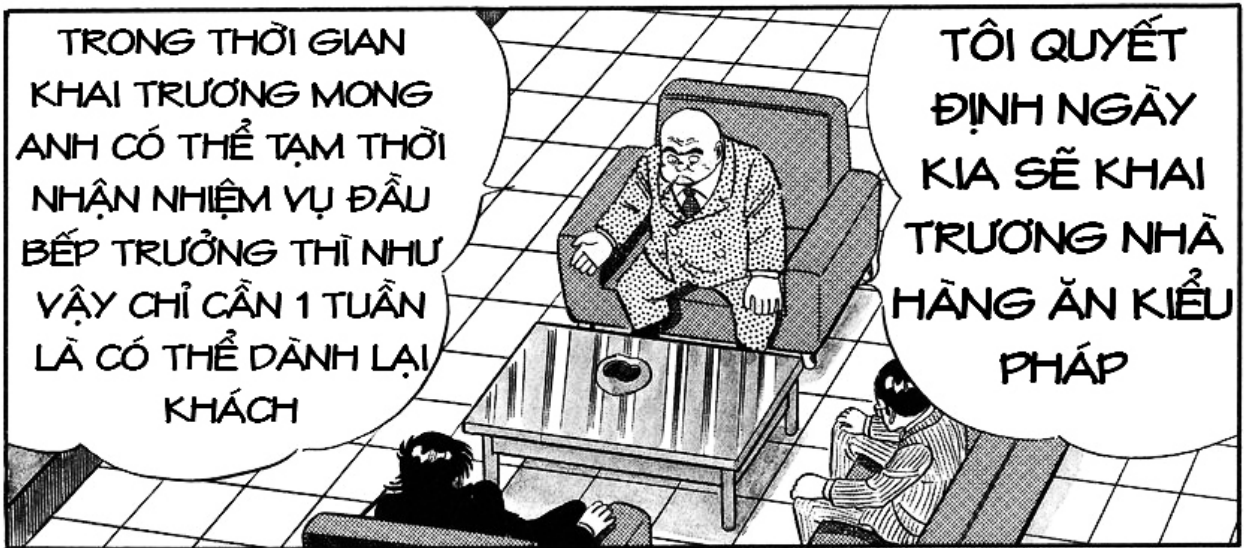


NẾU CỨ TIẾP
TỤC NHƯ THẾ
THÌ KHÁCH
HÀNG CỦA
CHÚNG TÔI SẼ
CHẠY SANG
BÊN ẤY HẾT



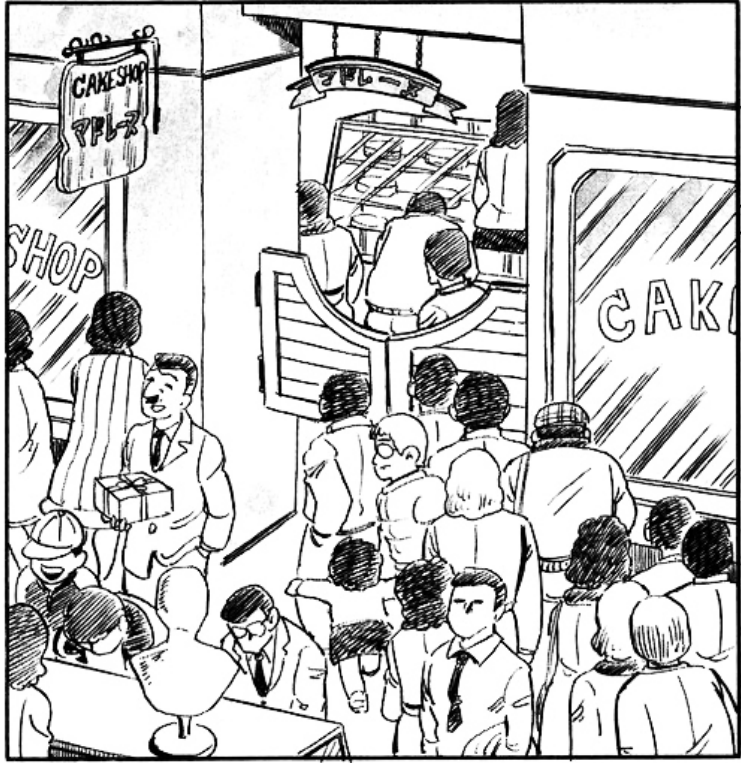
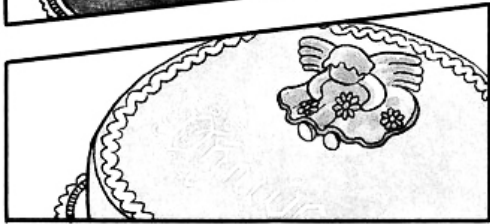
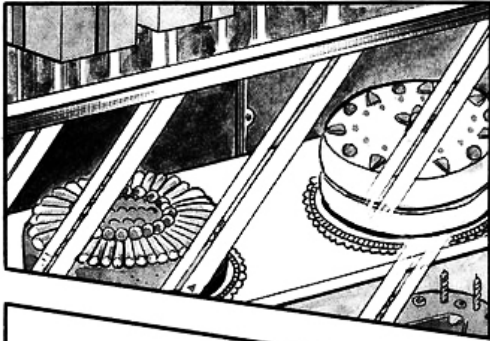
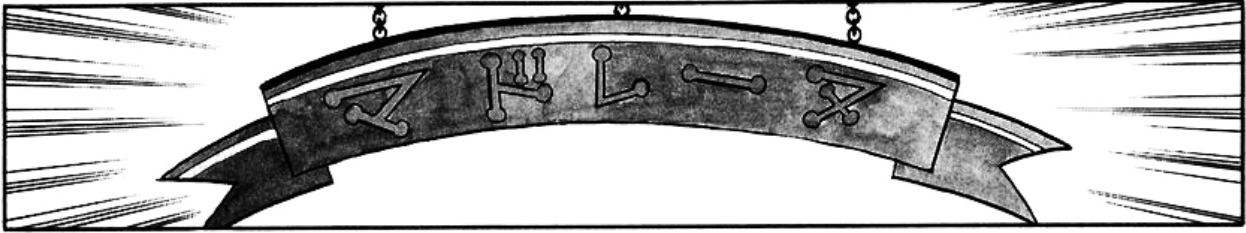
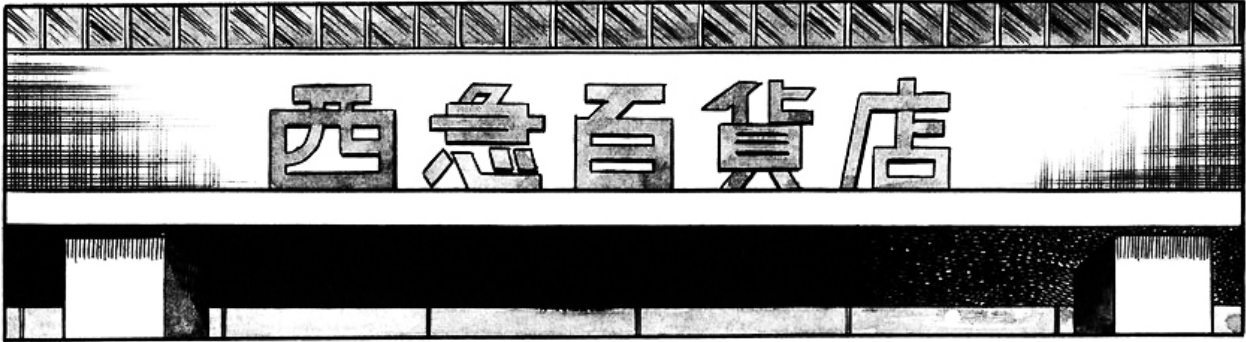
HƠN NỬA
BÁNH KEM
BÊN CÔNG TY
KIA KHÔNG
NHỮNG NGON
MÀ CÒN RẤT
ĐẸP MẮT

Ừ QUYEN
BIẾT
NGÀY
TRƯỚC
ĐÂY MÀ

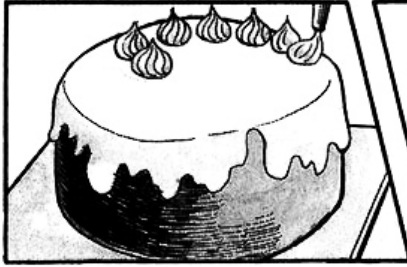


《ケーキの芸術家》





《ケーキの芸術家》



XIN
CHÀO
QUÝ
KHÁCH



BÀN SỐ 8
GỌI 1
BÁNH KEM
NHÂN DỪA
VÀ CAFE

BÁNH
KEM
NHÂN
DỪA VÀ
CAFE



※やしの実のケーキ



VÀNG

ĐÚNG
LÃ
ANH
RỒI



NGOÀI ANH
RA CHẴNG
CÓ AI GỌI
MÓN NÀY CẢ



CHÚNG TA
10 NĂM KO
GẶP RỒI
NHỈ



ĐÚNG

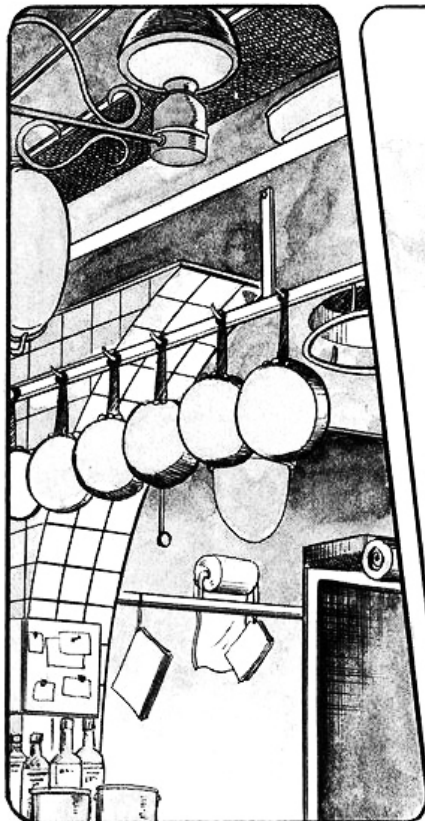


※卵白と粉砂糖を混ぜ合わせて泡立てたもの



VÀ CÒN CÓ
CẢ
HƯƠNG VỊ
CAFE NỮA

TRÊN BÁNH
KEM CÓ
TRANG TRÍ
1 LỚP BƠ
TƯƠI ĐẸP
THẬT



ĐƯỢC ANH
KHEN, TÔI
VÔ CÙNG
HẠNH PHÚC

《ケーキの芸術家》



LÚC ĐÓ ANH LÀ
BẾP PHÓ TẠI
RITZ, GIỮ
NHIỆM VỤ QUAN
TRỌNG



TRANG ĐIỂM CHO
ĐẸP ĐỂ LÀM GI
QUAN TRỌNG NHẤT
LÀ RUỘT BÁNH CƠ
MÀ

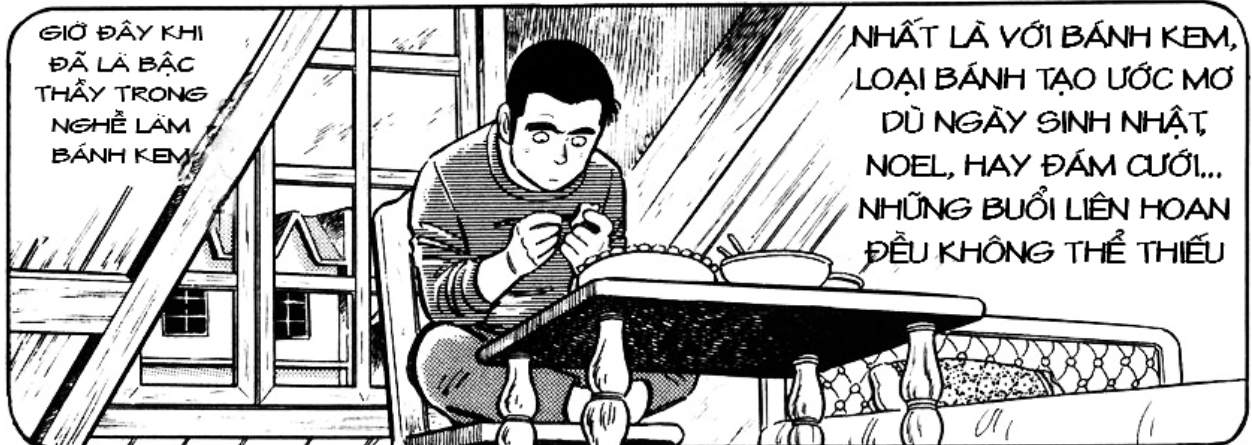


SHIZOSUKE BẢO CẬU BAO
NHIỀU LẦN RỒI, TẠI SAO
CẬU VẪN CÒN MÊ VỀ TRÊN
BÁNH VẬY

TRƯỚC ĐÂY NGON MIỆNG LÀ
ĐIỀU QUAN TRỌNG NHẤT NHƯNG
NHÌN THẤY ĐẸP MẮT CŨNG LÀ
ĐIỀU KHÔNG THỂ THIẾU

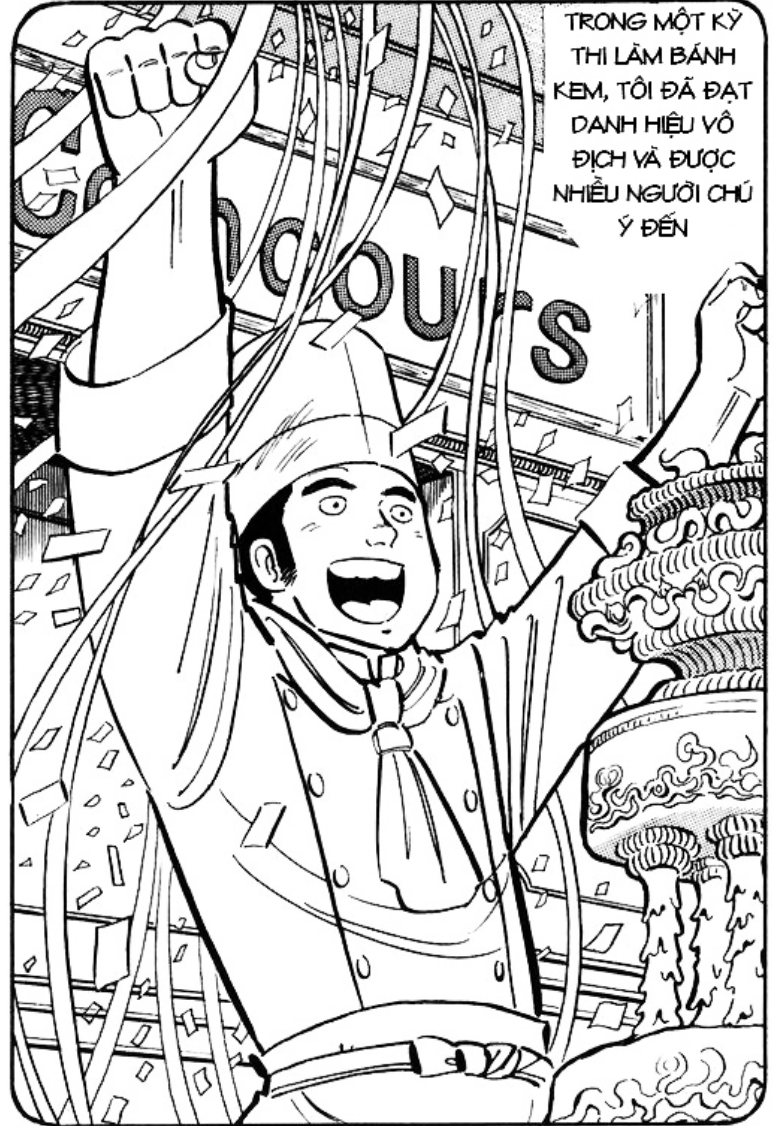


CÒN TÔI CHỈ LÀ
THỰC TẬP TẠI
QUẦY BÁNH
ĐIỂM TÂM

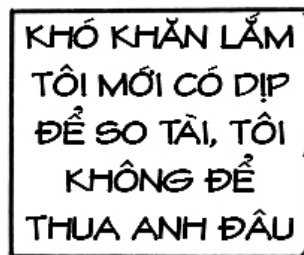
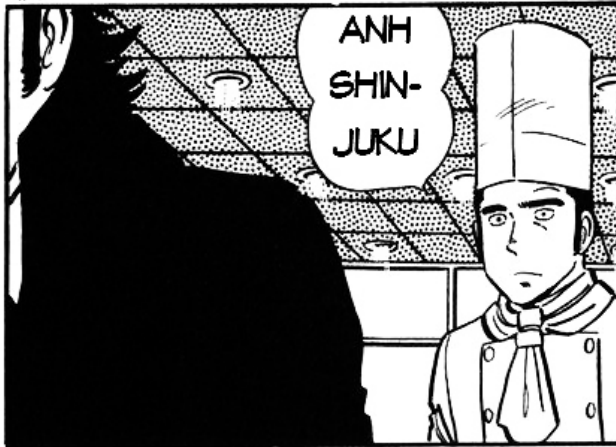


GIỜ ĐÂY KHI
ĐÃ LÀ BẬC
THẦY TRONG
NGHỀ LÀM
BÁNH KEM

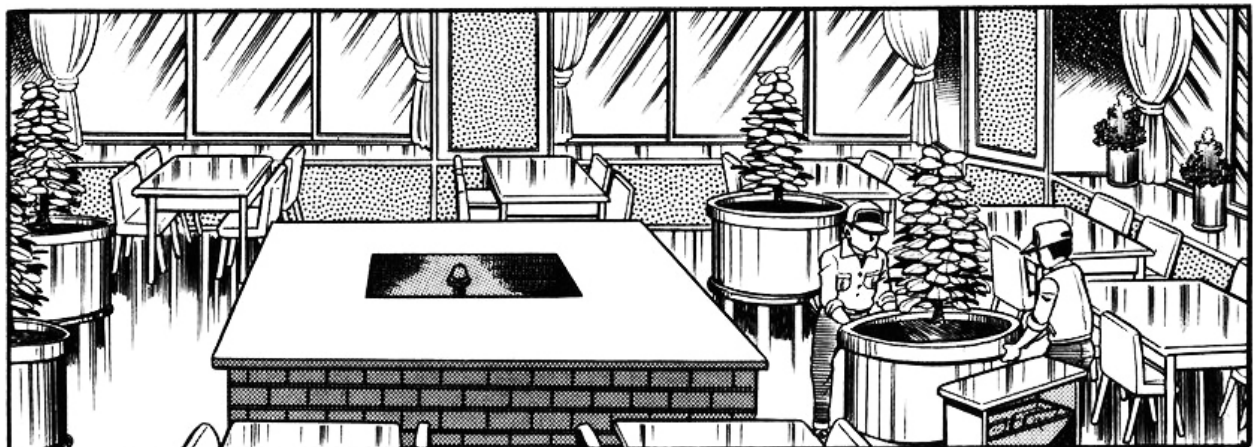
NHẤT LÀ VỚI BÁNH KEM,
LOẠI BÁNH TẠO ƯỚC MƠ
DÙ NGÀY SINH NHẬT,
NOEL, HAY Đám CƯỚI...
NHỮNG BUỔI LIÊN HOAN
ĐỀU KHÔNG THỂ THIẾU

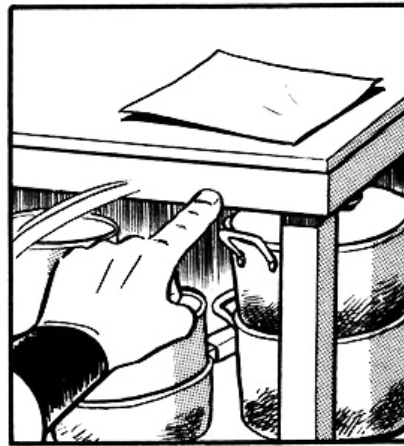
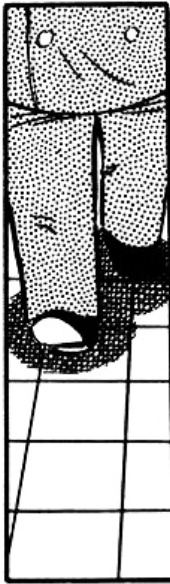


《ケーキの芸術家》

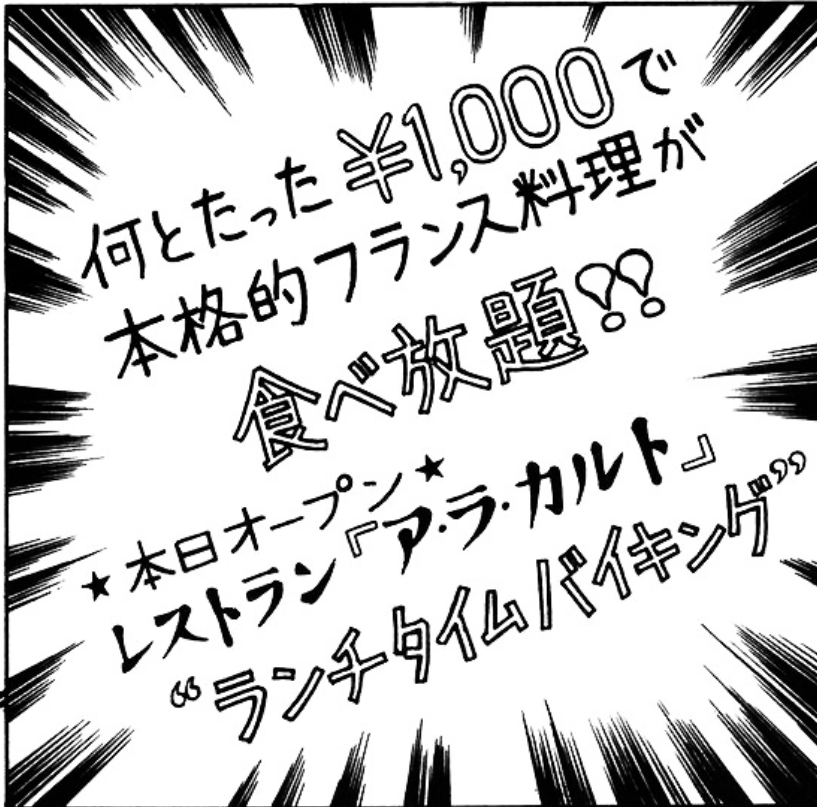
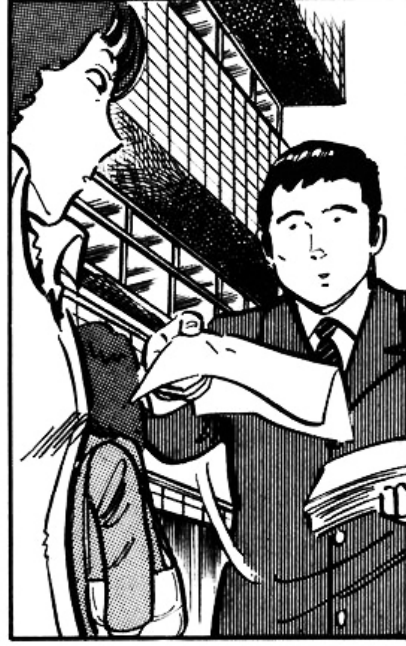


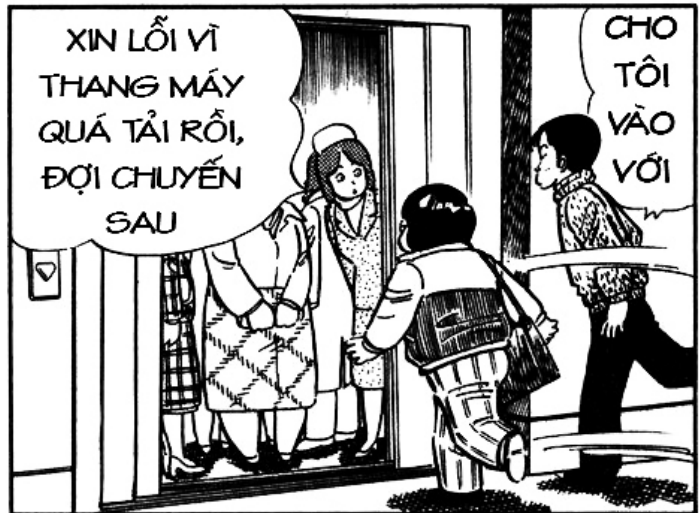
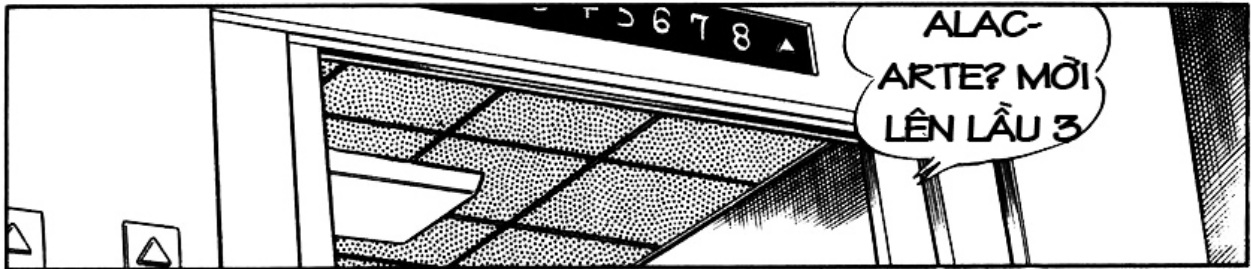
Restaurant
A La Carte



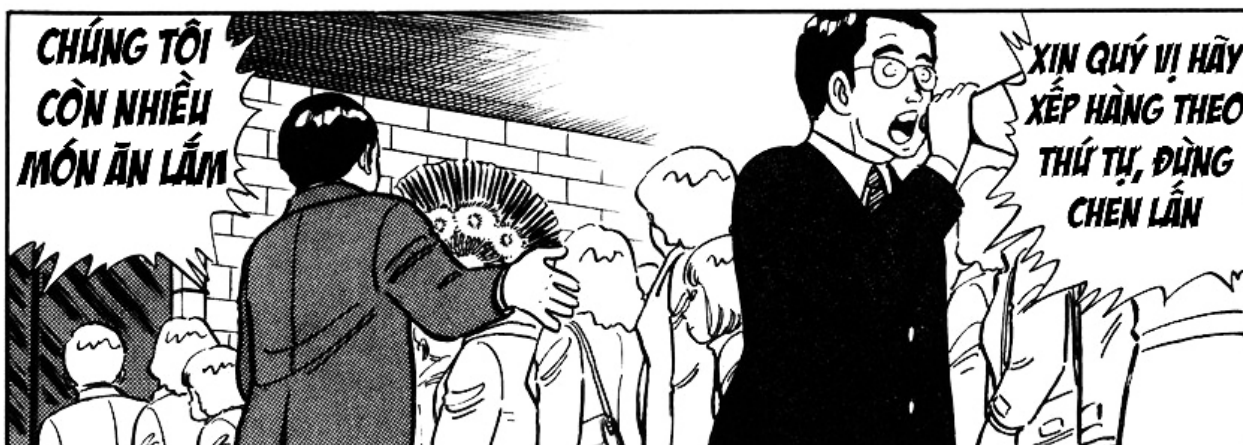
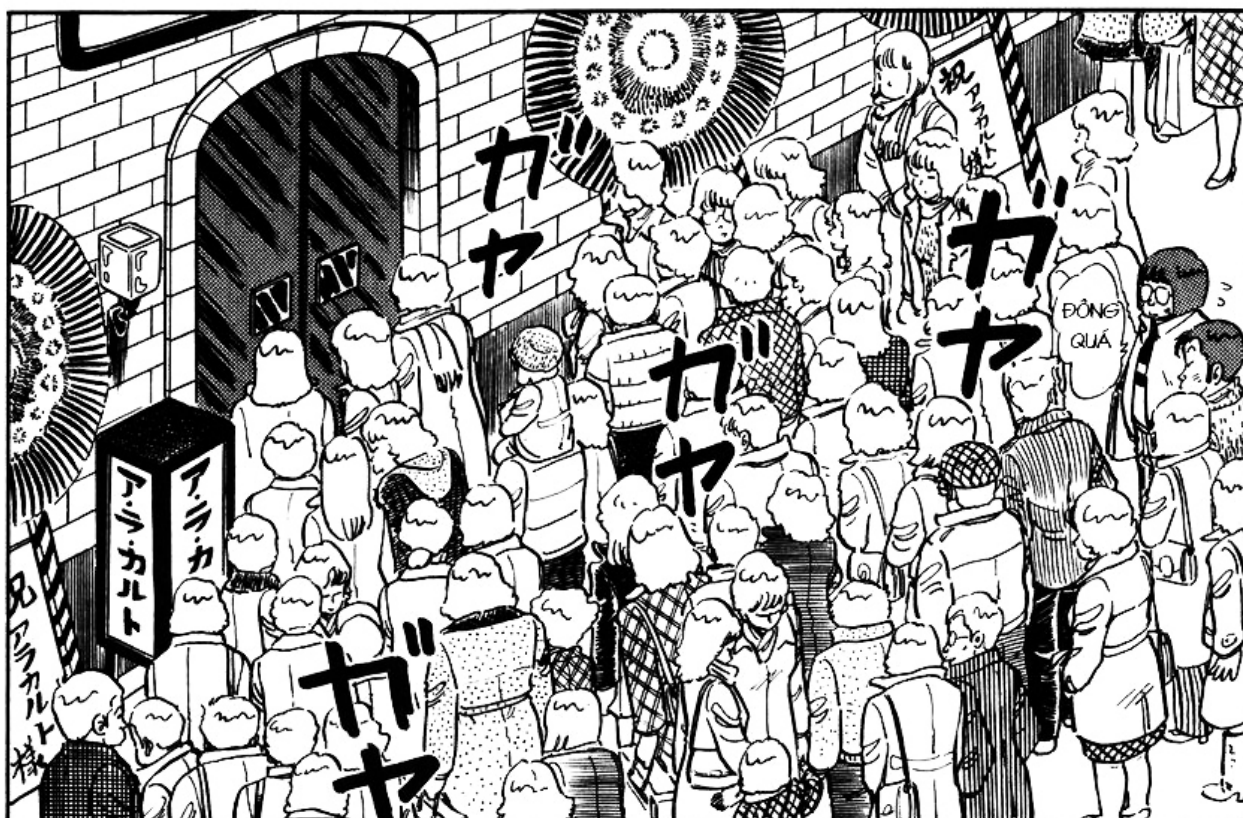


《ケーキの芸術家》

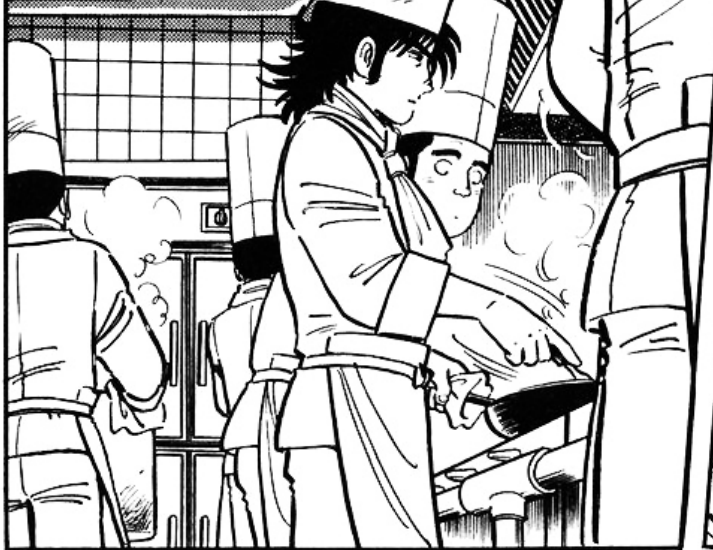




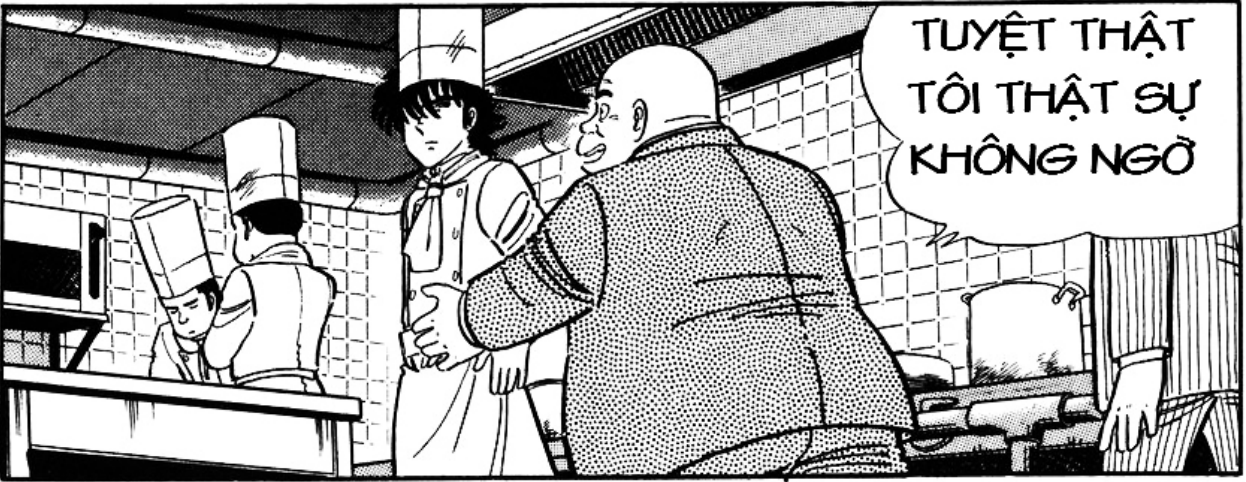
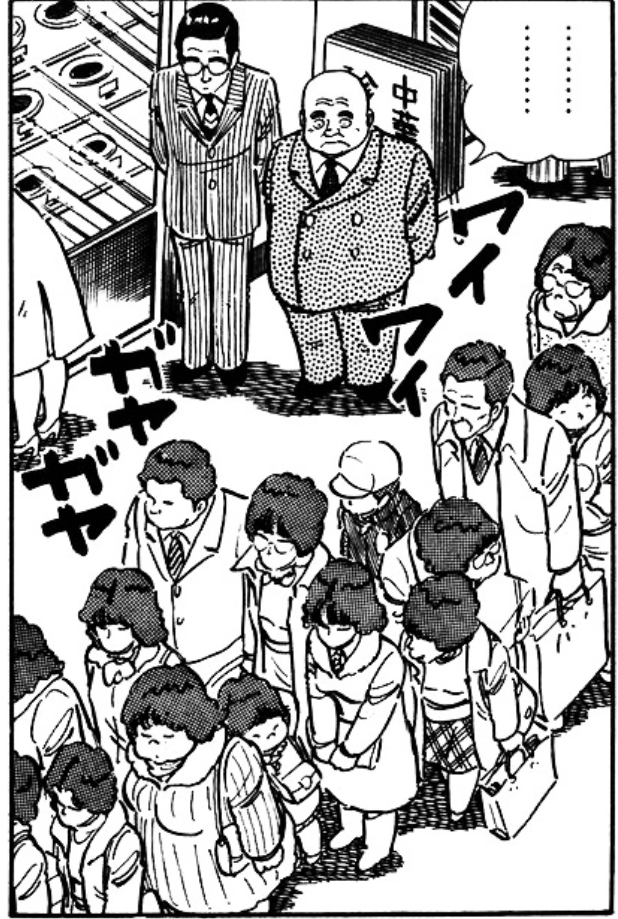
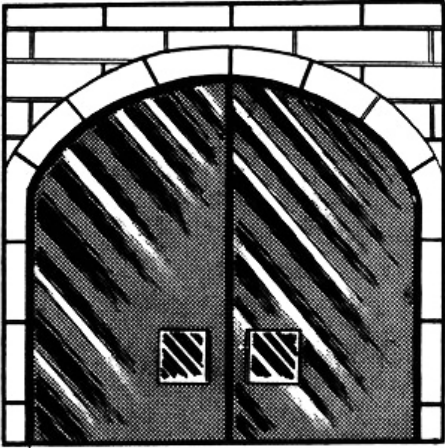
《ケーキの芸術家》



CÓ TÔM CUỐN, BÍT
TẾT... CAFE, NƯỚC
GIẢI KHÁT... QUÝ
KHÁCH CÓ THỂ TỰ
DO LỰA CHỌN



《ケーキの芸術家》



HƠN NỬA CÙNG
MỘT LÚC LÂM
LƯỢNG THỨC
ĂN NHIỀU NHƯ
VẬY GIÁ
THÀNH TẤT
NHIÊN PHẢI RẺ

NGOÀI SINH
VIÊN RA
KHÁCH HÀNG
CHỦ YẾU LÀ
PHỤ NỮ VÀ TRẺ
EM

VÌ ĐẾN ĐÂY
SAU KHI ĐÃ
ĂN TỐI VÌ ĂN
LỖ BỮA DÙ
CỔ MẤY
CŨNG KHÔNG
ĂN ĐƯỢC
NHIỀU

THẾ NHUNG NHỮNG MÓN
PHÁP XƯA NAY VẪN ĐỂ
LẠI CHO NGƯỜI TA ẮN
TƯỢNG ĐẮT GIÁ SANG
TRỌNG NHUNG HỌ LẠI
THẤY RẺ HƠN KHI ĐƯỢC
QUYỀN LỰA CHỌN

ĐƯƠNG NHIÊN
ĐỐI VỚI KHÁCH
HÀNG MỘT
BỮA CƠM
TRƯA TỐN
1000 YÊN LÀ
RẤT ĐẮT



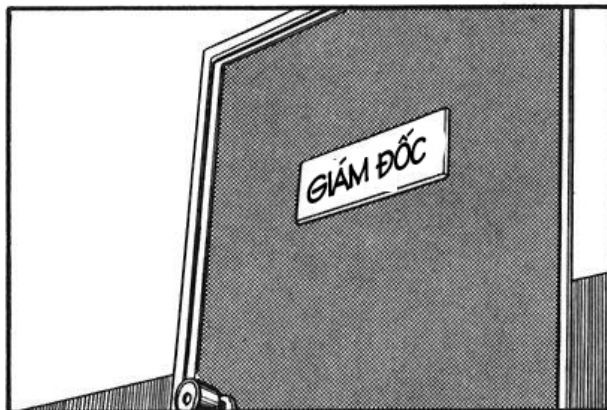
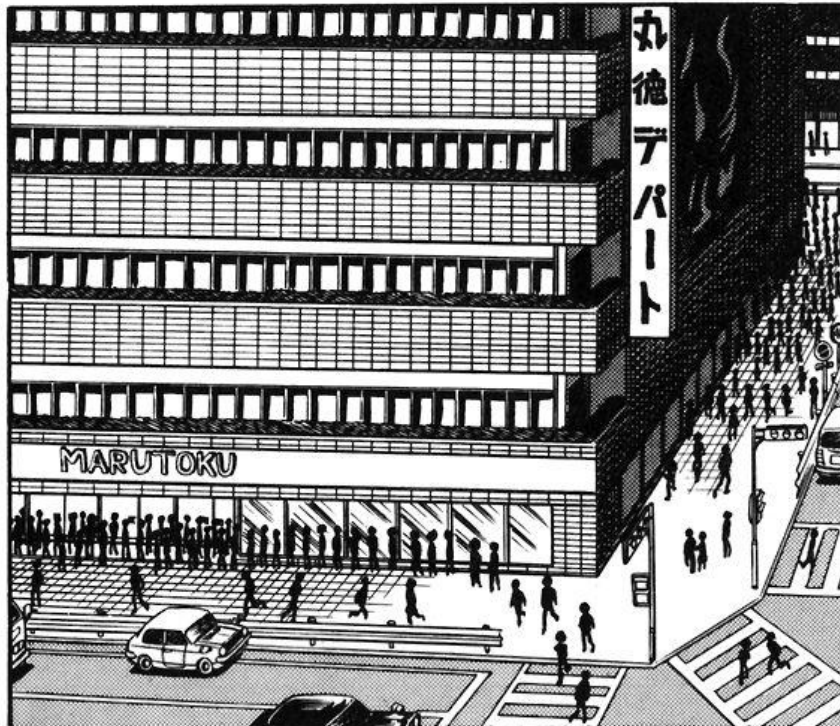
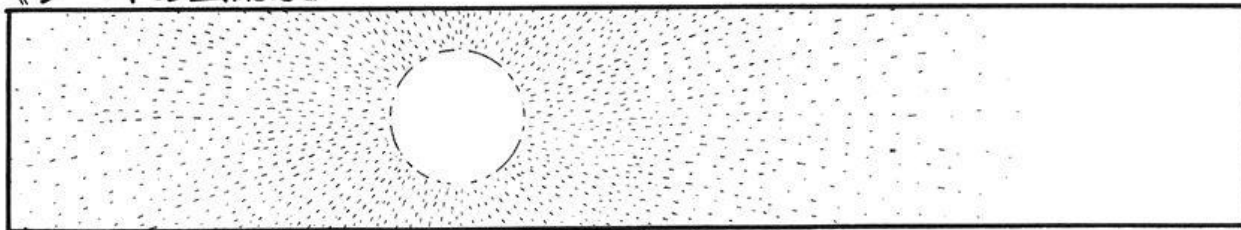
TÔI
HIỂU
RỒI

Ồ LÀ NGUYÊN LÝ
MÀ GẦN ĐÂY CÁC
NHÀ HÀNG KHÁC
THƯỜNG LÀM THẾ

HÀ
HÀ...
TUYỆT
THẬT

NẾU VẬY
THÌ CHÚNG
TA CÓ THỂ
DÀNH LẠI
KHÁCH CŨ
RỒI

《ケーキの芸術家》





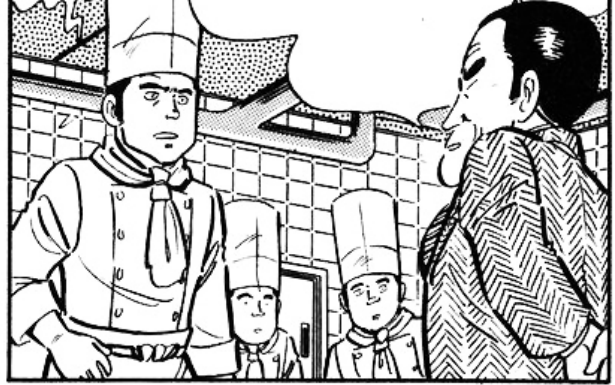
《ケーキの芸術家》

ĐÂY LÀ LỆNH CỦA TỔNG GIÁM ĐỐC, TÔI KHÔNG CÓ Ý KIẾN, ANH BẤT MẢN THÌ CỨ TỰ NHIÊN, ANH KHÔNG LÀM THÌ CÓ NGƯỜI KHÁC LÀM



NHUNG TÔI

BÊN NOBORU ĐANG ĐƯA RA NHỮNG BỮA ĂN TỰ LỰA CHỌN CHỈ CÓ 1000 YÊN KIA





《ケーキの芸術家》



NHIỀU NƠI SẼ
TÌM CÁCH
GIẢM GIÁ ĐỂ
BÁN CHO HẾT

BÁNH KEM CÒN THỪA
KHÔNG CÁCH NÀO ĐỂ
ĐẾN HÔM SAU ĐƯỢC,
THƯỜNG THÌ MỌI NGƯỜI
ĐỀU CHO RẰNG NHƯ VẬY
LÀ PHÍ



VÌ NGƯỜI
KHÁCH KHÔN
NGON CHỈ ĐỢI
MUA GIẢM
GIÁ THÔI

NHUNG NẾU
ÁP DỤNG
LÂU DÀI THÌ
CHỈ CÓ HẠI
CHỨ KHÔNG
CÓ LỢI

CHỈ CẦN
GIẢM GIÁ
TRƯỚC KHI
ĐÓNG CỬA
LÀ CÓ THỂ
BÁN HẾT



NẾU TỐN BẰNG SỐ
TIỀN ĐÓ HỌ SẼ ĂN
Ở NHÀ HÀNG AKARTE
VÌ ĐÃ TẠO
ĐƯỢC ẤN TƯỢNG
RẰNG TIỀN

Ở ALACARTE
CŨNG VẬY
NGOÀI
NHỮNG BỮA
TRƯA ĐƯỢC
ƯU ĐÃI, HỌ
SẼ KHÔNG
GHÉ VÀO



