

2017 ORIGINAL CHRISTMAS CAKE

ご予約は
12月20日
までにお願
いいたします

苺シロップをしみ込ませたしつとりスポンジに苺をサンドしました。丁寧に生クリームを絞り、苺・ブルーベリーとティアラをのせた可愛いケーキです。



Noël Blanc

VB1

ノエルブラン

5.5号サイズ/16.5cm(Φ)

特定原材料等: 卵・乳・小麦・大豆・オレンジ

(税込) ¥3,996

本体価格 ¥3,700

ショコラスポンジと苺をサンドしたケーキに、スイス製のチョコレートを使ったクリームで丁寧に仕上げました。ほろ苦いアーモンドがアクセントに。



Noël Chocolat

VB2

ノエルショコラ

5.5号サイズ/16.5cm(Φ)

特定原材料等: 卵・乳・小麦・大豆

(税込) ¥3,996

本体価格 ¥3,700

ミルクショコラとマンゴームースの中に、相性ばっちりの柑橘系フルーツジュレと紅茶ムースを忍ばせました。仕上げにマンゴアのグラサージュを。



Bûche de Chocolat

VB3

ビッシュ・ド・ショコラ

横幅15cm/高さ7cm

特定原材料等: 卵・乳・小麦・大豆・ゼラチン・オレンジ・りんご

(税込) ¥3,240

本体価格 ¥3,000

- ・苺のショートケーキ/2個
- ・モンブラン/2個
- ・フルーツタルト/1個
- ・オレンジのタルト/1個
- ・ショコラトルテ/1個
- ・フォレノワール/1個



Xmasローズソフッレ!

ご予約
限定

VB4

クリスマスアソート

8カット/21.0cm(Φ)

特定原材料等: 卵・乳・小麦・大豆・ゼラチン・オレンジ・りんご・キウイフルーツ

(税込) ¥4,860

本体価格 ¥4,500

クグロフノエル 13.0cm(Φ)

VB5

【ショコラノア】 (税込) ¥1,188

特定原材料等: 卵・乳・小麦・大豆 本体価格 ¥1,100

イーストを使わないショコラ生地とノアセットブードル(ヘーゼルナッツ)のケーキタイプです。

VB6

【ナチュラル】 (税込) ¥972

特定原材料: 卵・乳・小麦 本体価格 ¥900

イーストを使わないプレーン生地とアーモンドブードルのケーキタイプです。



【ショコラノア】

【ナチュラル】

ご予約
限定

VB7

ガレット・デ・ロア

18.0cm(Φ)

特定原材料: 卵・乳・小麦

(税込) ¥2,700

本体価格 ¥2,500



販売期間 12月28日~1月6日

当店ではフェープは別添え、代わりにアーモンドを一粒入れています。