



Gâteau en fraises de Noël



Xmas 国産苺のショートケーキ

北海道産生クリームをブレンドした
軽やかでコクのあるクレーム・シャンティーイと
国産小麦 100%の小麦粉〈白金鶴〉を使用した
しっとり口どけの良いスポンジで、国産苺をサンドしました。
シンプルだからこそ素材にこだわったショートケーキです。

4号 (12cm / 3~4人分) 税込 **¥4,320** (本体価格 ¥4,000)

5号 (15cm / 4~6人分) 税込 **¥5,616** (本体価格 ¥5,200)

※写真は5号サイズです。 ※洋酒不使用



Gâteau au chocolat de Noël



チョコレート
スポンジ



クリーム・
シャンティイー・
オ・ショコラ

Xmas チョコレートケーキ

国産小麦 100%の小麦粉〈白金鶴〉を使用し、
しっとり口どけ良く仕上げたチョコレートスポンジに、
なめらかでミルクィな味わいのチョコレートクリームをサンドしました。
甘さとコクのバランスが取れたチョコレートケーキです。

4号 (12cm / 3~4人分) 税込 ¥4,104 (本体価格 ¥3,800)

5号 (15cm / 4~6人分) 税込 ¥5,184 (本体価格 ¥4,800)

※写真は5号サイズです。 ※洋酒不使用



Bûche de Noël



キャラメルスポンジ



クリーム・シャンティイー・
オ・ショコラ

チョコシリアル

ブッシュ・ド・ノエル

薪をモチーフにしたフランス伝統のクリスマスケーキ。
ミルクィな味わいのチョコレートクリームを、
国産小麦100%の小麦粉〈白金鶴〉使用の
キャラメルスポンジでサンドしました。
サクサクとしたチョコシリアルが食感のアクセント。

(長さ13cm / 3~4人分) 税込 **¥3,888** (本体価格¥3,600)

※洋酒不使用



Gâteau mousse en fraises



オーシャンベリー苺のムースケーキ

おふたり様からでもお召し上がりいただけるクリスマス限定のムースケーキ。

口どけなめらかなムースと甘酸っぱいパパロア、
ジュレには神奈川県産苺「オーシャンベリー」を使用しています。

※クレームディプロマツトにかかっている乾燥苺ブロークンは、
オーシャンベリーを使用しておりません。

3号 (9cm / 2~3人分) 税込 ¥1,944 (本体価格 ¥1,800)

4号 (12cm / 3~4人分) 税込 ¥3,024 (本体価格 ¥2,800)

※写真は4号サイズです。 ※洋酒不使用