



カカオとアーモンドのビスキュイ
 キュウ(寛)カカオのムース
 カカオとアーモンドのビスキュイ
 キュウ(寛)カカオのムース
 カカオとアーモンドのビスキュイ
 キュウ(寛)カカオのムース
 カカオとアーモンドのビスキュイ
 ベーゼ(カカオ)のガナッシュ

力強いカカオの風味が特徴のキュウバ産カカオのムースとヘーゼルナッツのジャンドウージャ、カカオとアーモンドのビスキュイの組合せ。
〈ジャン＝ポール・エヴァン〉
ビュッシュ デュ ヴォワイヤー・ジュ ダン
 (横17.5cm×縦7cm×高さ4.5cm)
 [税込]6,480円 [4店舗合計35台限定]

※冷凍状態でお渡しとなります。冷蔵庫で約6時間を目安に解凍



ホワイトチョコレート
 イチゴのクリーム
 ビスキュイ
 イチゴのクリーム
 ビスタチオのクリーム
 ヘーゼルナッツのガナッシュ

ホワイトチョコレートで仕立てたイチゴのクリームと香り高いビスタチオのクリームを重ねた自信作。爽やかなイチゴの酸味とビスタチオのコクが口いっぱいに広がります。
〈パティスリー・サダル・アオキ・パリ〉
ノエル サヤ
 (横15cm×縦5.5cm×高さ4cm)
 [税込]4,968円 [4店舗合計55台限定]



ビスタチオのクリーム
 シェイク
 シェイク
 シェイク
 シェイク

濃厚なビスタチオムースとフランボワーズムースの華やかな酸味、ビスタチオクリームのコクと香りをお楽しみいただけます。
〈BABBÌ〉ビスタチオイントレチャート2022
 (横16cm×縦9cm×高さ6cm)
 [税込]5,400円 [4店舗合計60台限定]



グラサージュ オペラ
 クレーム オ ブール カフェ
 ビスキュイ ショコンド
 ガナッシュ
 ビスキュイ ショコンド
 クレーム オ ブール カフェ
 ビスキュイ ショコンド

ダロワイヨ発祥のガトー「オペラ」。コーヒー風味のバタークリーム、ガナッシュ、ビスキュイ・ショコンド、グラサージュと7層からなる重厚な味わい。
〈ダロワイヨ〉ノエル オペラ
 (横11.5cm×縦11cm×高さ2.5cm)
 [税込]2,808円 [4店舗合計75台限定]
 ※冷凍状態でお渡しとなります。冷蔵庫で約12時間を目安に解凍

CHRISTMAS CAKE 2022

クリスマスケーキ ご予約承り



シリアルチョコ
 コーデイ(ロココ)チョコレート
 ドライストロベリー
 ダークチョコレート
 アーモンド(ワグナー)生地に練り込んで焼き上げたスポンジ
 ミルクチョココーティング
 チョコレートチップ

ダークチョコレートをアーモンドパウダー生地に練りこんでじっくりと焼き上げました。チョコレートチップが食感のアクセントに。
〈ゴディバ〉クリスマス ガトー オ ショコラ
 (直径約12cm) [税込]3,888円
 [4店舗合計200台限定]



ザックラム
 クラム

チョコスポンジ
 オリジナルガナッシュ
 チョコスポンジ
 ※各層にラム酒滴露

柔らかいチョコレートスポンジに香り高いラム酒を加えたチョコガナッシュをサンドしたクリスマスケーキ。
〈デメル〉
クリストショコラ (直径約10cm)
 [税込]2,700円 [4店舗合計90台限定]



2層のふわふわスポンジの間にイチゴとたっぷりのクリームシャンティをサンド。

〈モロゾフ〉クリスマス ストロベリーショートケーキ
 (φ15.5cm) [税込]4,212円 (写真の品)
 〈モロゾフ〉クリスマス グルノーブル
 (φ12.5cm) [税込]2,808円
 (八戸店は12/24(土)のみお渡し可)



ホワイトチョコで包みこんだやわらかいフォルムのチョコレートケーキです。

〈モロゾフ〉クリスマス グルノーブル
 (φ15cm) [税込]1,944円
 (八戸店は12/24(土)のみお渡し可)



マスカルポーネのチーズケーキの上にマロンクリームを絞り、栗と金箔をトッピング。

〈モロゾフ〉クリスマス モンブランのチーズケーキ
 (φ11.5cm) [税込]1,620円
 (八戸店は12/24(土)のみお渡し可)

ご予約承り・お渡しについて
 ■ 承り期間: 12月18日(日)まで ■ 商品お渡し日: 12月23日(金)・24日(土)・25日(日)
 ■ ご予約承り場所: 地階 銘店コーナー ■ 商品お渡し場所: 地階 銘店コーナー TEL.017-723-4311(代)

※価格は消費税を含む総額にて表示しております。 ※ご予約終了後のお問い合わせは上記の電話番号までお願いいたします。 ※誠に勝手ながら、ご予約時のご入金とさせていただきます。
 ※商品の性質上、お取り替え、キャンセル、お渡し日の変更はご容赦願います。 ※写真は盛り付けの一例です。 ※ケーキのオーナメントや飾りは、一部変更になる場合がございます。
 ※本カタログ掲載商品には、卵・小麦・乳のほかアレルギーの原因といわれている原材料を含んでいる商品がございます。詳しくは売場係員におたずねください。
 ※品数に限りがございますので、売切れの際はご容赦ください。
 ※天候等の諸事情により入荷時間等に変更が生じる場合がございます。あらかじめご了承ください。

SWEETS LAB
C&Y
パティスリー



スポンジに抹茶シロップをたっぷり染み込ませ、ごく
のあるマスカルポーネクリームをサンドしデコレー
ションケーキに仕上げました。

(C&Y)抹茶ティラミス(φ12cm)

[税込]3,300円 [20台限定]

● 承り期間: 12/15(木)まで
● お渡し日: 12/23(金)・24(土)

- 表面抹茶
- ティラミスクリーム
 - 抹茶シロップを染み込ませたスポンジ
 - ティラミスクリーム
 - 抹茶シロップを染み込ませたスポンジ
 - ティラミスクリーム
 - 抹茶シロップを染み込ませたスポンジ

PÂTISSERIE
Siegfried



フレッシュな生クリームに苺をサンドしたクリ
スマスの定番ケーキ。

〈ジークフリート〉

生クリーム5号

(φ15cm) [税込]3,650円

● 承り期間: 12/15(木)まで
※オーナメントは変更になる場合がございます。

- 生クリーム
- スポンジ
- 生クリーム
- 苺
- スポンジ
- 生クリーム
- スポンジ

**Konditorei
Gudrun**



上質な生クリームと苺をふんだんに使い3層
のふわふわスポンジにスライス苺をサンド。

〈ゲートロン〉生デコレーション

(5号) [税込]3,900円

(6号) [税込]5,000円

(7号) [税込]6,000円

- 生クリーム
- スポンジ生地
- いちごスライス
- スポンジ生地

**Konditorei
Gudrun**



子供から大人まで大人気のブッシュドノエル。
軽い口当たり仕上げたモカバタークリーム
で仕上げました。

〈ゲートロン〉

ブッシュ・ド・ノエル

(長さ15cm) [税込]3,600円

- モカバタークリーム
- 生クリーム
 - スポンジ生地
 - いちごスライス
 - スポンジ生地
- コーヒータンポ味の生クリーム

**Konditorei
Gudrun**

木苺のムースの中にピスタチオのクリーム
と木苺のジュレをとじこめました。



グラサージュルージュ

- 木苺のムース
- 木苺のジュレ
- ピスタチオのクリーム
- チョコスポンジ

〈ゲートロン〉

ノエル・ド・ルージュ

(長さ16cm) [税込]3,850円

**Konditorei
Gudrun**

ココアスポンジでガナッシュとフランボ
ワーズジャムをサンド。グラッサージュショ
コラで仕上げました。



- グラッサージュショコラ
- ココア生地スポンジ
 - ガナッシュショコラ
 - ココア生地スポンジ
 - ガナッシュショコラ
 - フランボワーズジャム
 - ココア生地スポンジ

〈ゲートロン〉

ガナッシュトルテ

(5号) [税込]3,500円

(6号) [税込]4,200円

NIKAIDO
Pâtisserie



苺

- 生クリーム
- スポンジ
- スポンジ
- 苺スライス
- 苺スライス
- 苺スライス
- スポンジ

サンタさんがのったデコレーションケーキ。しっとりス
ポンジの間には苺のスライス、なめらかな生クリーム
をサンドしました。

〈二階堂〉

Xmas生デコ4.5号

(φ13.5cm) [税込]3,240円

NIKAIDO
Pâtisserie



レアチーズの中にピーチゼリー、紅茶/ババロアが入
っており、さっぱりと仕上げたレアチーズと香り高いピー
チデーの組み合わせがマッチ。

〈二階堂〉

ピーチティーフロマージュ

(φ15cm) [税込]3,780円

- レアチーズ
- ピーチゼリー
- ダックワーズ
- 紅茶/ババロア
- スポンジ

HOTEL AOMORI



しっとり焼き上げたスポンジに甘さ控えめ
の生クリームと苺をサンド。

〈ホテル青森〉生デコレーションケーキ

(φ18cm) [税込]5,800円 [20台限定]

● 承り期間: 12/12(月)まで

● お渡し日: 12/23(金)・24(土)

- 生クリーム
- ジェノワーズ
- 苺
- 苺
- ジェノワーズ

HOTEL AOMORI



焼きアーモンド

- アプリコットジャム
- チーズスフレ
- ジェノワーズ

ホテル開業当時から長く愛され続けている
伝統の一品。

〈ホテル青森〉チーズケーキ

(φ18cm) [税込]3,000円 [30台限定]

● 承り期間: 12/12(月)まで

● お渡し日: 12/23(金)・24(土)