

2021 CHRISTMAS CAKE

クリスマスケーキご予約承り



JEAN PAUL HEVIN
 濃厚な味わいのムース、ビスキュイショコラ、ピスタチオ風味のチョコレートの組合せ。
 〈ジャン＝ポール・エヴァン〉
 ユッシュ ヴィヴル ヴァン
 (縦7cm×横17.5cm×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



JEAN PAUL HEVIN
 リッチな味わいのクグロフをビターチョコレートでコーティング。軽い口どけでありながらしっとりとした食感、濃厚なカカオの香りをお楽しみいただけます。
 〈ジャン＝ポール・エヴァン〉クグロフ ショコラ
 (12cm×高さ6.5cm)
 [税込]4,212円 [4店舗合計50台限定]



DALLOYAU
 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・ジョcond、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
 (縦11cm×横11.5cm×高さ2cm)
 [税込]2,700円 [4店舗合計50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



BIBBI
 濃厚なピスタチオムースとフランポワーズムースの華やかな酸味。ピ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。
 〈BIBBI〉ピスタチオイントレチャート2021
 (長さ16cm×高さ6cm)
 [税込]4,860円 [4店舗合計36台限定]



GODIVA
 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11.8cm×高さ3cm)
 [税込]3,780円 [4店舗合計200台限定]



DEMEL
 ソフトな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]



Morozoff
 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]3,888円 (写真の品)
 (φ12.5cm) [税込]2,484円 (八戸店は12/24(金)のみお渡し可)



Morozoff
 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〉
 クリスマスマグノール
 (φ15cm) [税込]1,620円 (八戸店は12/24(金)のみお渡し可)



Morozoff
 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〉
 クリスマスマンブランのチーズケーキ
 (φ11.5cm) [税込]1,620円 (八戸店は12/24(金)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(土)まで ■ 商品お渡し日: 12月23日(木)・24日(金)
 ■ ご予約承り場所: 1階 銘店売場 ■ 商品お渡し場所: 1階 銘店売場 TEL.0197-61-5543(直通)
 ※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・乳のはが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。

BOULE DE NEIGE

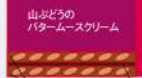


織笠幹一氏



新登場

金箔、グラスージュ、チョコレート



山びつりのバタームースクリーム、胡麻と味噌風味のチョコレートスポンジ、濃ハチマツのガナッシュ

岩手の山里の食材をふんだんに織り込んだ、シャープな酸味と濃密で驚きの味わい。

〈ブル・ドウ・ネージュ〉
漆 - URUSHI -
(直径約15cm) [税込]5,000円



新登場



ヘーゼルナッツ、ドライフルーツ

口に入れるとホロリと崩れる口溶けとキャラメリゼした3種のナッツの香り、苦味、旨みが絶妙に混ざり合います。

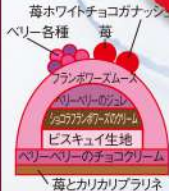
〈リストランテトレモロ〉
HELLO ICECAKE! IWATE
(クリスマスオーナメント付)
(約18cm) [税込]2,700円 [20台限定]



生クリーム、シュークリーム、シュークリーム

当店こだわりのふわふわのシフォン生地を使い、ドーナツ状のシフォンケーキの空洞部分にオリジナルカスタードクリームとイチゴ(2粒程度)を入れて、小ぶりでも食べ応えのあるクリスマス仕様になりました。

〈パティスリー菓音〉
クリスマスシフォン
(φ12cm) [税込]2,268円 [10台限定]
●お渡し日:12月24日(金)限り



苺とカリカリアラリネ

苺ホワイトチョコガナッシュ、ベリー各種、苺

完全フランボワーズ・ルビーチョコ・グアナナなどを使用した6種のクリーム・ムース・ジュレを鮮やかな赤でまとめあげています。

〈ブルージュプリュス〉
ノエル ルージュ フランボワーズ
(5号・φ15cm)
[税込]5,400円 [10台限定]
●お渡し日:12月24日(金)限り



フロマージュブランのムース

シャインマスカットと4種のクリーム、ムース、ジュレを鮮やかな緑でまとめあげています。

〈ブルージュプリュス〉
ノエル ヴェール シャインマスカット
(5号・φ15cm)
[税込]5,940円 [10台限定]
●お渡し日:12月24日(金)限り



ラスベリージャム、チョコレートスポンジ生地

濃厚なマロンクリームを組み上げ、ラスベリージャムの酸味をアクセントにしました。

〈パティスリー菓音〉モンブラン
(長さ16cm) [税込]3,780円 [10台限定]
●お渡し日:12月24日(金)限り

Pâtissier KAGETSUDO



生クリーム、スポンジケーキ、ゼリー

いちご・キウイ・ゴールドenピーチ・洋ナシを限界まで巻いた絶品のロールケーキ。

〈花月堂〉フリュイヌーボー
(クリスマスオーナメント付)
(長さ約18cm・直径約10cm・1本)
[税込]2,970円 [10台限定]
●お渡し日:12月24日(金)限り



生クリーム、スポンジ、いちご

北海道産の生クリームをロールケーキの外にもしっかりと塗り、苺・キウイ・洋ナシ・ゴールドenピーチを限界まで生クリームの中に閉じ込めました。

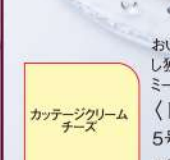
〈花月堂〉プランタンヌーボー
(クリスマスオーナメント付)
(長さ約18cm・直径約10cm・1本)
[税込]2,880円 [20台限定]
●お渡し日:12月24日(金)限り



生クリーム、スポンジケーキ

「スポンジはしっとりしていて、クリームよりも早く溶けるような食感」で一番人気のケーキ。

〈洋菓子工房 Shimizu〉いちごのケーキ
(4号) [税込]3,400円 [10台限定]
●お渡し日:12月24日(金)限り



カッテージクリーム、チーズ

おいさと品質にこだわり100%自社のチーズを使用し独自の製法でしっかりと焼き上げたマイルドでクリーミーな味わい。

〈トロイカ〉バイクドチーズケーキ
5号(φ15cm) [税込]3,132円
6号(φ18cm) [税込]4,212円



当店こだわりのふわふわのシフォン生地を使い、ドーナツ状のシフォンケーキの空洞部分にオリジナルカスタードクリームとイチゴ(2粒程度)を入れて、小ぶりでも食べ応えのあるクリスマス仕様になりました。

●お渡し日:12月24日(金)限り



濃厚なマロンクリームを組み上げ、ラスベリージャムの酸味をアクセントにしました。

●お渡し日:12月24日(金)限り



クリームチーズにゴルゴンゾーラチーズを合わせたバイクドチーズケーキ。ドライフルーツとラスベリーゼリーをトッピング。

●お渡し日:12月24日(金)限り



濃厚なガトーショコラの上にたっぷりのブルーベリーソースをのせ、甘さと酸味が調和しています。

●お渡し日:12月24日(金)限り