

# 2021 CHRISTMAS CAKE

クリスマスケーキご予約承り



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]  
 ※冷凍状態でのお渡しとなります。冷蔵庫で約6時間を目安に解凍

- ペル＝産かたのムース
- ビスキュイショコラ
- ペル＝産かたのムース
- ビスキュイショコラ
- ペル＝産かたのムース
- ビスキュイショコラ
- ピスタチオ風味のチョコレート



リッチな味わいのクク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〉ククロフ ショコラ  
 (12cm×高さ6.5cm)  
 [税込]4,212円 [4店舗合計50台限定]

- ククロフ
- ビターチョコレート
- アーモンドとチョコレートの生地



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]  
 ※冷凍状態でのお渡しとなります。冷蔵庫で約12時間を目安に解凍

- クラッカー・ジュ・オペラ
- コーヒー風味のバタークリーム
- ショコラ オペラ
- ガナッシュ オペラ
- ショコラ オペラ
- コーヒー風味のバタークリーム
- ショコラ オペラ



濃厚なピスタチオムースとフランポ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。  
 〈BABI〉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]

- ピスタチオクリーム
- ピスタチオムース
- ピスタチオのムース
- フランポーズムース (フランポーズの濃厚入り)
- ショコラ
- ショコラ



ゴディバ(ホワイトチョコレート) (ダークチョコレート) (ピンクライン(チョコレートコーティング))  
 雪の結晶 ホワイトチョコレート  
 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]

- 雪の結晶
- ホワイトチョコレート
- 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焼き上げたスポンジ
- ミルクチョコレートコーティング
- カラーパウダー



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]

- 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



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)

- ホワイトチョコレート
- クリーム
- イチゴ
- チョコレート
- チョコレート
- チョコレート



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]1,620円 (八戸店は12/24(金)のみお渡し可)

- ホワイトチョコレート
- クリーム
- チョコレート
- チョコレート
- チョコレート



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(金)のみお渡し可)

- マスカルポーネ
- クリーム
- 栗
- 金箔
- マスカルポーネ

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

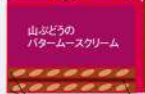


織笠幹一氏



新登場

金箔、グラスージュ、チョコレート



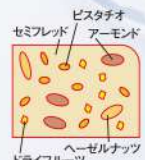
山びつりのバタームースクリーム、胡麻と味噌風味のチョコレートスポンジ、濃ハチマツのガナッシュ

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。

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



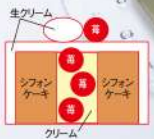
新登場



ピスタチオ、アーモンド、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、シフォンケーキ、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



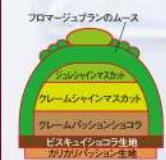
苺ホワイトチョコガナッシュ、ベリー各種



ブルーボウズムース、ブルーベリー、リゾット、ビスキュイ生地、ベリーベリーのチョコクリーム、苺とカリカリアラリネ

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ている。

〈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、ジュレ、クリーム、ビスキュイ生地、カラフルなフルーツ

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ている。

〈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



クッキー、ガナッシュ、マロンクリーム、生クリーム、ピスタチオ、ナッツ

濃厚なマロンクリームを組み上げ、ラズ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



ブルーベリー、ゴールドenピーチ、キウイ、洋ナシ

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〉フレイヌーボー  
(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

Pâtissier KAGETSUDO



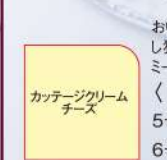
生クリーム、ゴールドenピーチ、キウイ、洋ナシ

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



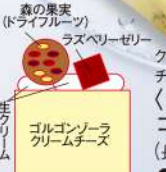
生クリーム、スポンジケーキ、高、スポンジケーキ、高、スポンジケーキ

「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



森の果実(ドライフルーツ)、ラズベリーゼリー、生クリーム

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ズベリーゼリーをトッピング。  
〈ときよじせつ ONODERA〉  
ゴルゴンゾーラバイクドチーズケーキ  
(長さ約20cm) [税込]2,500円 [20台限定]  
●お渡し日:12月24日(金)限り



生クリーム、ラズベリーソース、ガトーショコラ

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。  
〈ときよじせつ ONODERA〉ガトーショコラ  
(長さ約12cm) [税込]1,944円 [20台限定]  
●お渡し日:12月24日(金)限り