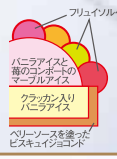
CHRISTMAS CAKE 2019

クリスマスケーキ
ご予約承り

お客様のご自宅へ直接お届けするクリスマスケーキ。
冷凍でお届けします。※ケーキの装飾菓子は別添となります。

GLACIEL
Entremets Glacés par LeTAO



ベリーソースを塗った生地にバニラアイスクリームとチョコレートパフの土台。バニラとイチゴのマーブルアイスを絞り、色とりどりのフルーツシャーベットで飾り付けした華やかなアントルメグラッセ。

〈グラッシェル〉
クリスマスバルーンドフリュイ（⌀12cm）
［税込］5,940円［送料込］
※アイスケーキですので解凍せずにそのままお召し上がりください。

GLACIEL
Entremets Glacés par LeTAO

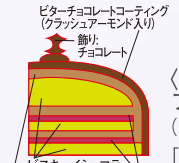
一目で恋に落ちるような、可愛らしさ。バニラビーンズが香るバニラアイスにミックスしたのは、濃厚なイチゴのコンポートです。そこに国産のイチゴをごろごろとあわせて、ハチミツと卵がたっぷり入った生地でサンドしました。

〈グラッシェル〉
クリスマスフレジエ（⌀12cm）
［税込］5,508円［送料込］
※アイスケーキですので解凍せずにそのままお召し上がりください。

ピエール マルコリーニ氏

酸味を利かせたフランボワーズのコンフィチュールとビスキュイショコラ、ビターチョコレートガナッシュを重ねました。オーソドックスな組み合わせながら、良質な素材の絶妙なバランスはチョコレート好きにはたまらない逸品です。

PIERRE MARCOLINI
BRUSSELS

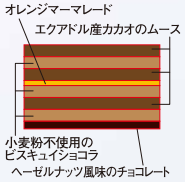


〈ピエール マルコリーニ〉
ブッシュ ドゥ ピエール 2019
（11×8.5×高さ5.5cm）
［4店舗合計30台限定］［税込］7,597円［送料込］
●承り期間12/13（金）まで ●発送期間12/21（土）～12/23（月） ※お召し上がり方法 冷蔵庫で約6時間を目安に解凍

ジャン＝ポール・エヴァン氏

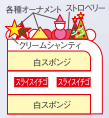
JEAN PAUL HEVIN
CHOCOLATIER
PARIS

花や木を思わせる香りが特徴のエクアドル産カカオのムースにオレンジの花の爽やかな香りを加えたビスキュイショコラ、オレンジマーマレードの組合せ。カカオに対するオマージュを見た目と味わいで表現しました。



〈ジャン＝ポール・エヴァン〉
ビュッシュエルビエ
（7.0×17.5×高さ5.0cm）
［4店舗合計30台限定］［税込］5,940円
※冷凍状態でのお渡しとなります。
※お召し上がり方法 冷蔵庫で約6時間を目安に解凍

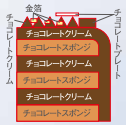
Morozoff



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
（⌀15.5cm）［税込］3,888円
（写真の品）
（⌀12.5cm）［税込］2,484円

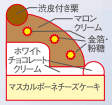
Morozoff



3層のチョコレートスポンジをチョコレートバタークリームで包み、天面にクリスマスツリーのようにチョコレートクリームをしぼりました。

〈モロゾフ〉
クリスマス
チョコレートトルテ
（⌀12cm）［税込］1,296円

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〉
クリスマスモンブランの
チーズケーキ
（⌀11.5cm）［税込］1,620円

ご予約承り・お渡しについて

■承り期間：12月18日（水）まで ■商品お渡し日：12月23日（月）・24日（火）・25日（水）
■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）

※一部商品によりお渡し日が異なります。
詳しくは係員におたずねください。

※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。※沖縄・離島配送不可。
※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。

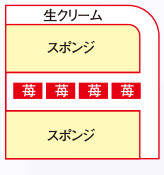
このマークのついているケーキはお酒を使用しておりません。

AOMORI
sakurano さくら野百貨店 青森本店
〒030-8574
青森市新町1-13-2
Tel. 017-723-4311

さくら野のホームページはこちらから
さくら野青森本店 検索

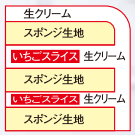
Angélique

しっとりふわふわのスポンジに熊本の原乳を使ったあっさり生クリームをたっぷり使用した一番人気のケーキです。



〈アンジェリック〉
ガトーフレーズ
（⌀15cm）
［税込］3,888円
［70台限定］

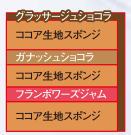
Konditorei Gudrun



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。

〈グートロン〉ガトーフレーズ
（5号）［税込］3,600円
（6号）［税込］4,600円
（7号）［税込］5,600円
※写真は5号の商品となります。
※オーナメントは変更になる場合もございます。

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。

〈グートロン〉ガナッシュトルテ
5号（⌀15cm）［税込］3,200円
6号（⌀18cm）［税込］3,800円
※オーナメントは変更になる場合もございます。

Angélique

シェフ自らフランスバリーカレボー社でカカオマスからブレンドし作ったオリジナルチョコレートを使用したクラシックショコラタイプのケーキです。

〈アンジェリック〉オリジナルショコラ
（⌀15cm）［税込］3,240円［30台限定］

NIKAIDO Patisserie

コクのある生クリームとしっとりスポンジの間に苺のスライスをぴっしりと敷きつめサンドしました。

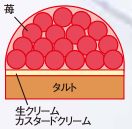
〈二階堂〉
Xmas生デコ4.5号
（⌀13.5cm）［税込］3,240円
●承り期間：12/20（金）まで
※苺の入荷が困難な場合には桃のサンドに代わる事がございます。

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ケーキの定番。

〈ジークフリート〉
生クリーム5号
（⌀15cm）［税込］3,650円
●承り期間：12/15（日）まで

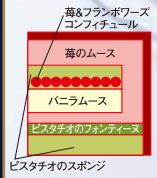
Konditorei Gudrun



さくさくタルトの上にカスタードクリーム、生クリーム、苺をたっぷりのせました。

〈グートロン〉X'masスペシャル苺タルト
（⌀15cm）［税込］4,300円［30台限定］
※オーナメントは変更になる場合もございます。

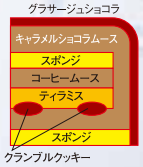
NIKAIDO Patisserie



断面もXmasカラーで華やかなので、見ても食べても楽しめるケーキです。

〈二階堂〉
ルージュ ノエル
（⌀15cm）［税込］3,456円［20台限定］
●承り期間：12/20（金）まで

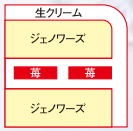
NIKAIDO Patisserie



コーヒーとキャラメルのほろ苦さがクセになる甘さ控えめのケーキです。

〈二階堂〉
カフェ・ド・ショコラ
（⌀15cm）［税込］3,456円［20台限定］
●承り期間：12/20（金）まで

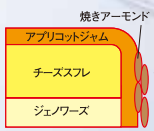
HOTEL AOMORI



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
（直径約18cm）［税込］5,600円［20台限定］
●承り期間：12/12（木）まで

HOTEL AOMORI



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
（直径約18cm）［税込］3,000円［30台限定］
●承り期間：12/12（木）まで