

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



BABBÌ
 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味わい。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。
 〈BABBÌ〉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]

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)・25日(土)
 ■ 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・乳のほかに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。



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)
 〈モロゾフ〉クリスマス
 (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)



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)

SWEETS LAB
C&Y
[1997]



チョコスポンジにコーヒー風味のチョコレートクリーム、マロン入りの生クリームをサンドしコーヒーバタークリームで仕上げました。

〈C&Y〉カフェマロン(11cm×16cm)

[税込]3,500円 [20台限定]

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



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(水)まで



**Konditorei
Gudrun**



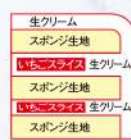
上質な生クリームと苺をふんだんに使い3層のふわふわスポンジにスライス苺をサンド。

〈ゲートロン〉生デコレーション

(5号) [税込]3,700円

(6号) [税込]4,700円

(7号) [税込]5,700円



**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]3,400円



Angélique

しっとりふわふわのスポンジに熊本産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。



〈アンジェリク〉
ガトーフレーズ

(φ15cm)

[税込]4,000円

[100台限定]



**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。



〈ゲートロン〉
ガナッシュトルテ

(5号) [税込]3,300円

(6号) [税込]3,900円



NIKAIDO
Pâtisserie

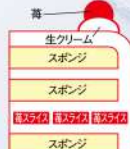


ココのある生クリームとしっとりスポンジの間に苺のスライスをびっしりと敷き詰めサンドしました。

〈二階堂〉
Xmas生デコ4.5号

(φ13.5cm) [税込]3,240円

※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。



NIKAIDO
Pâtisserie



しっとり食感に仕上げたチョコスポンジで生チョコクリームとバナナをまるごと入れて巻きました。

〈二階堂〉
ブッシュ・ド・ノエル
(長さ18cm) [税込]3,564円



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]5,600円 [20台限定]

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



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

(φ18cm) [税込]3,000円 [30台限定]

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

