

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]
 ※冷凍状態でお渡しとなります。冷蔵庫で約6時間を目安に解凍



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]



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



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。
 (BABBI) 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]



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]



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) ※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。
 ■ 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.0178-44-1151(代) ※お渡しの際のビニール袋は有料となります。

※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)
 (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)



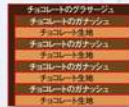
「ハブプラザホテル」
いちごのデコレーションケーキ
5号(直径16cm) [税込] 6,700円(袋代別)
● 承り期間: 12/12(日)まで
※ オナーメントは変更になる場合がございます。
※ 商品のお渡しは午後1時からさせていただきます。



限定数量に達した為、
受注終了
とさせていただきます。



人気のダミエでクリスマス。
「ハブプラザホテル」ダミエ
(4.5×7×28cm) [税込] 5,200円(袋代別)
● 承り期間: 12/12(日)まで
※ オナーメントは変更になる場合がございます。
※ 商品のお渡しは午後1時からさせていただきます。



ユイットで一番人気の、
濃厚で口溶けの良いチョコレートケーキ。
〈パティスリー ユイット〉カルパノ ノエル
(約W16×D8cm)
[20台限定] [税込] 3,046円(袋代込み)



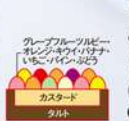
美味しいクリームチーズで作る、濃厚なチーズケーキ。
アーモンドの香り豊かなサクサクタルトと。
〈パティスリー ユイット〉
フロマージュ キュイ ノエル(直径15cm)
[20台限定] [税込] 2,938円(袋代込み)



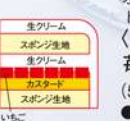
ポエム自慢の生クリームを使用し、イチゴとバナナ
をサンドいたしました。
〈ポエム〉生デコレーション
(直径15cm) [税込] 3,682円(袋代込み)
※ オナーメントは変更になる場合がございます。



きざんだ栗が入ったロールケーキを上品な甘さの和栗
ペーストでコーティングいたしました。
〈ル・ポエム〉ノエル・モンブラン
(17cm) [税込] 4,222円(袋代込み)
※ オナーメントは変更になる場合がございます。



色とりどりのフルーツを贅沢に使用した、おだわら
自慢のデコレーション。
〈フルーツ&パラーおだわら〉
フルーツタルトデコレーション
(5号) [税込] 3,720円(袋代込み)
● 承り期間: 12/15(水)まで



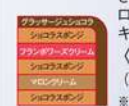
ふわふわスポンジに莓をサンドし、大粒莓を
トッピングしたクリスマスデコレーション。
〈フルーツ&パラーおだわら〉
莓生デコレーション
(5号) [税込] 4,020円(袋代込み)
● 承り期間: 12/15(水)まで



いちごたっぷり。一番人気の
クリスマスデコレーション。
〈アルパジョン〉
特選生チョコ
デコレーション
(5号) [税込] 4,860円
※ オナーメントは変更になる場合がございます。



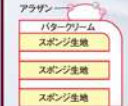
いちごたっぷりチョコクリーム。
〈アルパジョン〉
特選生チョコ
デコレーション
(5号) [税込] 4,860円
※ オナーメントは変更になる場合がございます。



ふんわりシヨコラスポンジに酸味の
きいたフランボワーズクリームとマ
ロンクリーム、ほんのりラムのリ
キュールを添えました。
〈アルパジョン〉黒2021
(5号) [税込] 3,888円
※ オナーメントは変更になる場合がございます。



タルトにグリョットをちらし、ビス
タチオクリームを流し焼き上げ、フ
ランボワーズのガナッシュとムース
を重ねました。
〈ラグノオ〉ノエル・ロゼ
(直径12cm)
[税込] 2,900円
● 承り期間: 12/15(水)まで



懐かしい味わいのバタークリームの
デコレーションケーキです。
〈ラグノオ〉クリスマスバター
(5号) [税込] 2,900円
● 承り期間: 12/15(水)まで



唐揚げ、スモークサーモン、白身魚のオーロラソース
等レストラン樹林の人気メニューを彩り鮮やかに仕
上げました。
〈レストラン 樹林〉
クリスマス特製オードブル
(3人前) [税込] 3,500円(袋代別)
● 承り期間: 12/12(日)まで
※ 商品のお渡しは午後1時からさせていただきます。