

Christmas Cake 2024

クリスマスケーキご予約承り



GODIVA
Belgium 1926

ダークチョコレートをアーモンドパウダー生地
に練り込んでじっくりと焼き上げました。
中に散りばめられたチョコレートチップが食感の
アクセントに。

シリアルチョコレート ゴディバゴチョコレート ドライストロベリー
ゴールドパウダー
アーモンドパウダー生地
チョコレートチップ
ミルクチョコレートコーティング

**<ゴディバ>
クリスマス ガトー オ ショコラ**
(直径約12cm×高さ3cm) [税込] 3,996円



Morozoff

ふんわりと口どけが良くたまごの味わいが豊かな
スポンジケーキで、スライスしたいちごとたっぷりの
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
シヨートケーキ**
(直径約15cm) [税込] 4,428円(写真の品)
(直径約12cm) [税込] 3,240円



Jean Paul Hivo
CHOCOLATE

サクサクした
ヘーゼルナッツ風味の
チョコレートのアクセントを加えた、カメルーン産のカカ
オのムースとアーモンドとカカオのビスキュイの組合せ。

カメルーン産カカオのムース
ショクラ風味のビスキュイ
サクサクしたヘーゼルナッツ風味の
ミルクチョコレート

**<ジャン=ポール=エヴァン>
ビュッシュ サジタリウス**
(横17.5cm×縦7cm×高さ4.5cm)
[税込] 6,912円 [3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5~6時間を目安に解凍。



DEMEL
K. & H. HOFZUCKERBÄCKER
1792/2017

SOLD OUT

しっとりとしたチョコレートスポンジにラム酒風
味のチョコレートガナッシュをサンドした風味
豊かなクリスマスケーキです。
(ノンアルコールのラム酒風味シロップ使用)

ザッハクラム
チョコスポンジ
チョコレートガナッシュ
チョコスポンジ
チョコレートガナッシュ
チョコスポンジ

**<デメル>
クリストショコラ**
(直径約10cm)
[税込] 3,240円 [3店舗合計40台限定]



GRAND MERCE

新鮮な生クリームを独自のブレンドで使用。ふわ
ふわでしっとりとしたスポンジと最高の組合せの
グランメルシー一番人気商品。

生クリーム
スポンジ
スポンジ

**<グランメルシー>
ガトーフレーズ**
5号(直径15cm) [税込] 4,200円[30台限定]



GRAND MERCE

バタークリームは甘すぎず、しつこくない味わ
いで、アクセントに塩味をプラス。コーヒー風味の
チョコレート生地とよく合います。

生バタークリーム
チョコ風味のチョコレート生地

**<グランメルシー>
ブッシュ・ド・ノエル**
(18cm×9cm) [税込] 4,600円[30台限定]



PÂTISSERIE FOUR

苺をたっぷり使用し、オリジナルブレンドの特製生
クリームとソフトなスポンジのクリスマス定番ケーキ。

生クリーム
チョコ
生クリーム
スポンジ
苺
苺
スポンジ

<パティスリーフル> ノエル・フレーズ
(直径約12cm) [税込] 3,100円
(直径約15cm) [税込] 4,200円(写真の品)
(直径約18cm) [税込] 5,400円



PÂTISSERIE FOUR

しっとりとしたココアスポンジとガーナ産のチョコ
を使用した生チョコケーキ。苺とチョコの酸味がマッ
チし、上品な味わいに仕上げました。

生クリーム
チョコクリーム
ココアスポンジ
苺
苺
ココアスポンジ

<パティスリーフル> ノエル・ショコラ
(直径約12cm) [税込] 3,100円
(直径約15cm) [税込] 4,200円(写真の品)
(直径約18cm) [税込] 5,400円



GRAND MERCE

濃厚なピスタチオムースの中に苺とホワイトチョコ
のクリーム、上にフランボワーズのジュレをの
せた華やかなケーキ。

生クリーム
アンボワーズのジュレ
ピスタチオのムース
いちごホワイトチョコレートのクリーム
ピスタチオのファンデーション
アーモンドスポンジ
シロイゼル

**<グランメルシー>
ノエル・ピスタチオ・
ルージュ**
5号(直径15cm) [税込] 4,400円[30台限定]



GRAND MERCE

三種類のマロンペーストをブレンドし、中にクッ
キー生地、生クリーム、フレンジバンヌ(アー
モンドクリームとカスタードの生地)を使用した贅
沢なモンブランケーキ。

生クリーム
マロンクリーム
フレンジバンヌ
アーモンドクリームとカスタードの生地
サブテ

**<グランメルシー>
ノエル・モンブラン**
5号(直径15cm) [税込] 4,800円[30台限定]



PÂTISSERIE FOUR

サクサクのタルト生地にたっぷりの生クリームとモ
ンブランクリームを絞り、その上に大粒の栗をの
せて仕上げました。

モンブラン
クリーム
栗
生クリーム
タルト生地

<パティスリーフル> タルト・モンブラン
(直径約12cm) [税込] 3,100円
(直径約15cm) [税込] 4,200円(写真の品)
(直径約18cm) [税込] 5,400円 [50台限定]



PÂTISSERIE FOUR

オーストラリア産のクリームチーズを使用した
レアチーズの中にブルーベリージャムを入れて
仕上げました。

生クリーム
レアチーズ
スポンジ
ブルーベリージャム
クッキー生地

<パティスリーフル> ホワイトクリスマス
(直径約12cm) [税込] 2,950円
(直径約15cm) [税込] 3,950円(写真の品)
(直径約18cm) [税込] 4,950円 [50台限定]

ご予約承り・お渡しについて

■ご予約承り期間: 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: 1階 銘店コーナー ■商品お渡し場所: 1階 特設コーナー TEL.0172-26-1120(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。
※お渡しの際のビニール袋は有料となります。

※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。 ※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。
※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。