

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



BABBI
 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。
 〈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]



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]



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ジャムをサンド。
 〈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)



Morozoff
 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)



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)

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: 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) ※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。

PÂTISSERIE FOUR
1961.12.01



生クリーム
スポンジ
いちご いちご いちご
スポンジ
いちご いちご いちご
スポンジ

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ケーキ。
〈パティスリーフル〉ノエルフレーズ
(直径12cm) [税込] 2,700円
(直径15cm) [税込] 3,800円
(直径18cm) [税込] 4,800円

Angélique



生クリーム
チーズケーキ
スポンジ生地

ふわふわ軽いチーズケーキにレモンの香りを移しました。苺と生クリームと相性がいいケーキです。
〈アンジェリック〉ノエル・スフレフロマージュ
(直径15cm) [税込] 3,700円 [50台限定]

ホテルニューキャッスル



生クリーム
スポンジ
いちご いちご
スポンジ

たっぷりの苺とキャッスル自慢の生クリーム。一番人気、定番のクリスマスケーキ。
〈ホテルニューキャッスル〉ガトー・オ・フレーズ
(直径15cm) [税込] 4,000円
(直径18cm) [税込] 4,800円 [100台限定]

ラグノオ



生クリーム
フランボワーズムース
フランボワーズガナッシュ
ピスタチオクリーム
タルト
グリオット

タルトにグリオットを入れ、ピスタチオのアパレイユを流し焼き上げフランボワーズのガナッシュ、フランボワーズの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

PÂTISSERIE FOUR
1961.12.01



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

さっぱりタイプのレアチーズケーキ。
〈パティスリーフル〉レアチーズ
(直径12cm) [税込] 2,800円
(直径15cm) [税込] 3,600円
(直径18cm) [税込] 4,800円
[100台限定]

Angélique



モンブランクリーム
生クリーム(鮮乳)
スポンジ生地
アーモンド生地
タルト生地

タルトにアーモンド生地とスポンジ、生クリームを乗せ、ブレンドした3種類のマロンクリームをたっぷり絞りました。
〈アンジェリック〉タルトモンブラン
(直径15cm) [税込] 4,200円 [50台限定]

ホテルニューキャッスル



グラサージュ(チョコレート)
チョコレートムース(ホワイトチョコ)
スポンジ(ココア)
チョコレートムース(スイートチョコ)
スポンジ(ココア)

スイートチョコとホワイトチョコの2層のムースをグラサージュした濃厚なチョコレートケーキです。
〈ホテルニューキャッスル〉ヴァニーユ
(直径18cm) [税込] 4,700円 [100台限定]

FUJIIYA 不二家



シャンテリークリーム
スポンジ
いちご いちご
スポンジ

シャンテリークリームと苺をサンドした不二家を代表する王道のショートケーキ。
〈不二家〉クリスマス苺のスペシャルショートケーキ
(SS: 直径13cm) [税込] 3,000円
(S: 直径14.5cm) [税込] 3,900円
(M: 直径17cm) [税込] 5,200円
※写真はMサイズのもです。

PÂTISSERIE FOUR
1961.12.01



グラサージュ
ラスベリー風味
バームクーヘン

直火で一層一層じっくり焼き上げたオリジナルバウムクーヘンにラスベリー風味のナバージュで仕上げました。
〈パティスリーフル〉クリスマスローズ
(直径12cm) [税込] 2,200円
(直径15cm) [税込] 2,800円
[50台限定]

Angélique



生クリーム
チョコレートムース
ココアスポンジ
チョコレートムース
ココアスポンジ
ガナッシュ
ココアスポンジ
ガナッシュ

口溶けを追求し、ゼラチンを使用せずに作り上げたチョコレートケーキ。お子様にも大人気商品です。
〈アンジェリック〉ノエル・ショコラ
(12cm×12cm) [税込] 3,500円 [50台限定]

ホテルニューキャッスル



イチゴソース
チーズムース
フランボワゼ
クッキー生地
生クリーム
チョコクリーム

レアチーズケーキとッシュド・ノエル2種類のケーキをお楽しみいただけます。
〈ホテルニューキャッスル〉ノエル・フロマージュ
(2個1組・直径12cm・長さ10cm) [税込] 5,000円 [50台限定]

FUJIIYA 不二家



レアチーズケーキ
スフレチーズ生地

スフレチーズケーキとレアチーズケーキを2層に仕立てた、チーズ好きにはたまらない味わい。
〈不二家〉クリスマス雪降るダブルチーズケーキ
(直径16.5cm) [税込] 3,400円