

Avec tous mes voeux de joyeux Noël



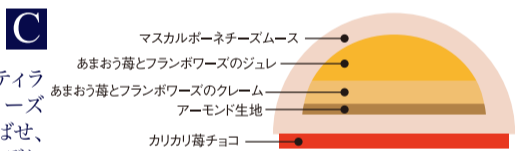
100台
限定



50台
限定

X'mas 2種ベリーのティラミス

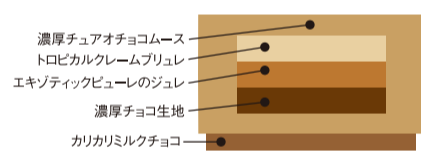
イタリア産パルマラット社のマスカルポーネを使用したティラミスムース。サンファーム吉田さんが作るフランポワーズビュレとあまおう莓ビュレのクリームとジュレを忍ばせ、真っ赤なドレスをまとったティラミスに仕上げました。それぞれの果実のフレーバーを引き立てる軽快な“結晶”を召し上がり。



5号 ¥4,300 (+税)

X'mas チュアオショコラトロピック

世界中のカカオ総生産量の0.001%に満たない大変希少なクリオー口種100%のショコラ。“伝説のカカオ”と称されるヴェネズエラのチュアオ材産。世界のトップシェフが愛用する、イタリア・ドモリ社のテロワールが織りなすカカオの芸術品です。中には、トロピカル味のクリームブリュレとエキゾチックビュレのジュレを、X'masスペシャルのショコラムースです。



5号 ¥5,000 (+税)

クリスマスケーキのご予約は12月20日(火)迄

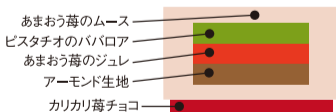
Je vous souhaite un joyeux Noël et une bonne année



100台
限定

X'mas あまおう莓とピスタチオのお菓子

あまおう莓ビュレを贅沢に使ったムースとあまおう莓ジュレは爽やかな甘酸っぱさが魅力。イタリア・パビ社のピスタチオペーストと、なめらかなババロアが重なって醸し出す濃厚なハーモニーをぜひ。



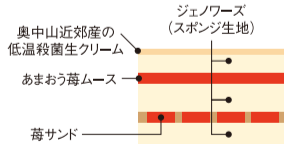
5号 ¥4,300 (+税)



100台
限定

X'mas スペシャルデコレーション

奥中山近郊産の低温殺菌された苺生クリームは味と風味ともに日本トップレベル。にっこりと微笑む愛らしいサンタクロースの中にはあまおう莓ムース。ベリー&ベリーをたっぷり飾り、X'masのためのスペシャルバージョンに仕上げました。



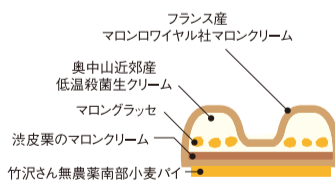
5号 ¥4,500 (+税)



50台
限定

X'mas 栗のモンブラン

ブルージュ プリュスの人気商品モンブランがX'masだけのスペシャルな装いで登場。フランスのマロンロワイヤル社が醸すまるやかで濃厚、風味豊かな香りをご堪能ください。

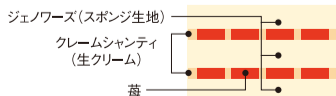


6号 ¥4,300 (+税)



X'mas 苺生クリーム

岩手県産卵(赤卵)を使い、しっとりジェノワーズと香り良い北海道産生クリームにフレッシュで粒の苺。愛らしいサンタクロースとスノーマンをあしらったクリスマス定番の苺の生クリームケーキです。

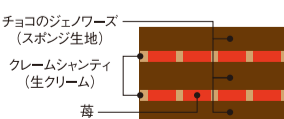


4号 ¥2,700 (+税)
5号 ¥3,600 (+税)
6号 ¥4,600 (+税)
7号 ¥5,800 (+税)
8号 ¥7,800 (+税)



X'mas チョコ苺生クリーム

お子様にも大人気のチョコレートケーキ。イタリア産チョコレートを使った本格派クリーム。しっとりとしたジェノワーズショコラと苺が層を成します。

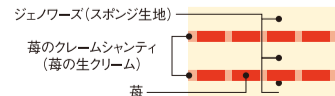


4号 ¥2,900 (+税)
5号 ¥3,800 (+税)
6号 ¥4,800 (+税)
7号 ¥6,000 (+税)
8号 ¥8,000 (+税)



X'mas 苺ミルク生クリーム

岩手県産卵(赤卵)を使い、しっとりジェノワーズと香り良い北海道産生クリーム(苺ミルク生クリーム)にフレッシュで粒の苺。愛らしいサンタクロースとスノーマンをあしらったクリスマス定番の苺ミルク生クリームケーキです。



4号 ¥2,900 (+税)
5号 ¥3,800 (+税)
6号 ¥4,800 (+税)
7号 ¥6,000 (+税)
8号 ¥8,000 (+税)



『フロマージュブラン』は独特な食感のフランスのフレッシュチーズ。フランスでは日常に欠かせない食材です。奥中山高原で放牧されたジャージー牛の生乳でつくるフロマージュブランをブルーージュのために特別に水分含有量を減らしてもらい、クレームブリュレとアメリカンチーズケーキの中間のような濃厚で奥深い味わいと食感を実現。さらに、『高村さんの陸羽 132 の微粒子』や『イーハトーヴの四季卵』、『岩手県産ブルーベリー』と世界に誇れる岩手県産厳選食材を加えて、いままでない美味しさのチーズケーキが完成しました。平成 28 年度いわて特産品コンクールで、最高賞の『岩手県知事賞』を受賞しました。



5個入り
A ¥1,000
(+税)

イーハトーヴ高原 黄金フロマージュブラン

平泉黄金バウム

世界にも通用する究極のお土産に選ばれた!!



ブルーージュは原材料の宝庫でもある岩手で、多くの食材とコラボしてきました。『平泉 黄金バウム』は“世界にも通用する究極のお土産”にも選ばれ、自信を持って皆様にお届けいたします。

岩手は雑穀の生産量日本一なのに、消費は減っているという現実。岩手大学農学部星野先生の雑穀への思いに感銘を受けました。そして雑穀の新品種である『ゆいこがね』、『ひめこがね』の特徴はその黄金色。ここに平泉の黄金文化を連想し、世界に誇る文化遺産と岩手の宝である黄金雑穀の融合に挑戦しました。峰岸ファームさんの『金しゃり米』、アグリ平泉さんの『コユキコムギ』、奥州市菊地農場さんの『黄金の里卵』なども使用し、生産者と地域に住む方の想いの結晶となっております。ぜひ一度ご賞味ください。



B ¥1,800
(+税)



バウムクーヘン工房
ブルーージュ プリュス 花巻店

花巻市星が丘1丁目28-4
tel & fax: **0198-23-0480**
営業時間▶9:00~20:00

石窯パン工房
パティスリー&ブーランジェリー
ブルーージュ プリュス 津志田店

盛岡市津志田2-1-65
tel: **019-632-1160**
fax: 019-632-1169
営業時間▶7:30~19:30

パティスリー&ブーランジェリー
ブルーージュ プリュス 上ノ橋店

盛岡市本町通1丁目8-22 トーカンマンション上ノ橋1F
tel & fax: **019-651-3450**
営業時間▶8:30~19:30

<http://www.bruggeprius.jp/>

ご予約は12月20日(火)迄とさせていただきます。

尚、数量を限定しておりますので、数に達し次第終了とさせていただきます。又、当日もご用意しておりますが、ご予約同様数に限りがございます。お早めにお求めください。ご予約頂きましたケーキのキャンセル・変更は12月20日(火)迄とさせていただきます。

●入金についてのお願い

当日は混雑が予想されます。スムーズに商品のお引き渡しを行うため、ご予約の際に入金していただきますよう、ご協力お願い致します。

●お電話でのご予約も承っております

ケーキサイズ	4号 直径12cm(2~3名様)	5号 直径15cm(3~4名様)	6号 直径18cm(4~6名様)	7号 直径21cm(6~8名様)	8号 直径24cm(8~10名様)
--------	------------------	------------------	------------------	------------------	-------------------

クリスマスケーキご予約受付シート

●お客様控、●店舗控、両方にご記入の上、キリトリ線から切り離し、この用紙を店頭スタッフにお渡しください。

●お客様控

Brugge Prius joyeux Noël

御名前		様 (フリガナ)	
TEL (携帯)			
ご住所		<input type="checkbox"/> DMなどのお得な情報を希望する <input type="checkbox"/> 希望しない	
商品番号	商品名	ケーキサイズ (〜号)	数量
		サイズ 号	台
		サイズ 号	台
		サイズ 号	台
合計	¥	お受取日	月 日 曜日
お受取時間	<input type="checkbox"/> 10時~12時 <input type="checkbox"/> 12時~14時 <input type="checkbox"/> 14時~17時 <input type="checkbox"/> 17時~19時 30分 ※当日こちらの引換券を必ずお持ち下さい。		
備考	お支払い <input type="checkbox"/> 代済 <input type="checkbox"/> 未代	担当者	

●店舗控 (予約日 月 日)

Brugge Prius joyeux Noël

御名前		様 (フリガナ)	
TEL (携帯)			
ご住所		<input type="checkbox"/> DMなどのお得な情報を希望する <input type="checkbox"/> 希望しない	
商品番号	商品名	ケーキサイズ (〜号)	数量
		サイズ 号	台
		サイズ 号	台
		サイズ 号	台
合計	¥	お受取日	月 日 曜日
お受取時間	<input type="checkbox"/> 10時~12時 <input type="checkbox"/> 12時~14時 <input type="checkbox"/> 14時~17時 <input type="checkbox"/> 17時~19時 30分 ※当日こちらの引換券を必ずお持ち下さい。		
備考	お支払い <input type="checkbox"/> 代済 <input type="checkbox"/> 未代	担当者	

切り離さずにお持ち下さい