



Brugge Prius joyeux Noël



ブルージュ プリウスのクリスマスケーキ特集！

Christmas 2017

November / December

Avec tous mes voeux de joyeux Noël



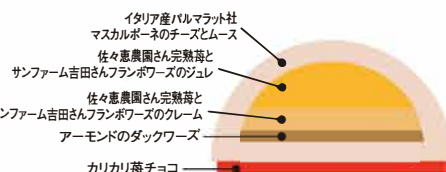
50台
限定



30台
限定

X'mas 2種のベリーソースのティラミス C

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チーズムースにサンファーム吉田さんが作る完熟フランボワーズ、佐々恵農園さん完熟苺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”を召し上られ。



5号 ¥4,500 (+税)

X'mas チュアオ ショコラ トロピック D

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村産。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、トロピカル味のクレームブリュレとエキゾチックピュレのジュレを。X'masスペシャルのショコラムースです。



5号 ¥5,500 (+税)

クリスマスケーキのご予約は12月20日(水)迄

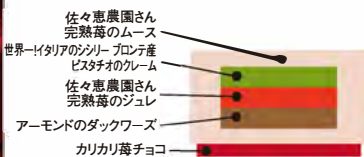
Je vous souhaite un joyeux Noël
et une bonne année



50台
限定

X'mas 佐々恵農園さん 完熟苺とピスタチオのお菓子 E

佐々恵農園さん完熟苺のフレッシュを贅沢にビュレにしたムースと苺ジュレは爽やかな甘酸っぱさが魅力。世界一高価とされるイタリアのシナリー プロンテ産ピスタチオのクリームが重なることで醸し出す濃厚なハーモニーをぜひ。



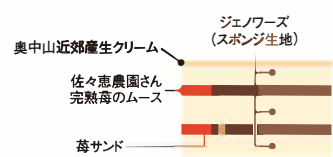
5号 ¥4,500 (+税)



50台
限定

X'mas 佐々恵農園さん 完熟苺のスペシャルデコレーション F

佐々恵農園さん完熟苺のムースと奥中山近郊産の低温殺菌された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。



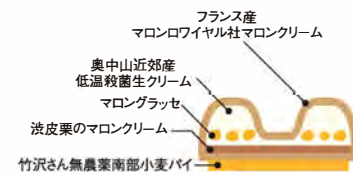
5号 ¥4,800 (+税)



30台
限定

X'mas 栗のモンブラン G

ブルージュ プリウ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ろやかで濃厚、風味豊かな香りをご堪能ください。

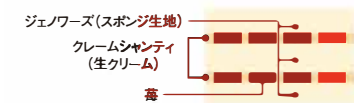


6号 ¥4,500 (+税)



X'mas 苺生クリーム H

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太粒の苺。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。

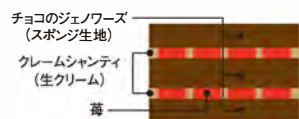


4号 ¥2,800 (+税)
5号 ¥3,700 (+税)
6号 ¥4,700 (+税)
7号 ¥5,900 (+税)
8号 ¥7,900 (+税)



X'mas チョコ苺生クリーム I

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。

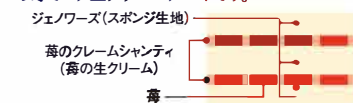


4号 ¥2,900 (+税)
5号 ¥3,800 (+税)
6号 ¥4,800 (+税)
7号 ¥6,000 (+税)
8号 ¥8,000 (+税)



X'mas 苺ミルク生クリーム J

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)にフレッシュで太粒の苺。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)

【大きさの目安】●4号(12cm)2〜3人用 ●5号(15cm)3〜4人用 ●6号(18cm)4〜6人用 ●7号(21cm)6〜8人用 ●8号(24cm)8〜12人用 ※特定原材料 小麦・卵・乳・大豆

※写真はイメージです。実際の飾りと異なる場合がございます。



『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『イーハトーブの四季卵』、『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、いままでに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



世界にも通用する究極のお土産に選ばれた!!



ブル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▶9:00～19:00

石窯パン工房
パティスリー&ブーランジェリー
ブルージュ 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▶8:00～19:30

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

ご予約は12月20日(水)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(水)迄とさせていただきます。

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	☐ DMなどのお得な情報を希望する ☐ 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	☐ 10時～12時 ☐ 12時～14時 ☐ 14時～17時 ☐ 17時～19時 ※当日こちらの引換券を必ずお持ち下さい。		
備考	お支払い ☐ 代済 ☐ 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	☐ DMなどのお得な情報を希望する ☐ 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	☐ 10時～12時 ☐ 12時～14時 ☐ 14時～17時 ☐ 17時～19時 ※当日こちらの引換券を必ずお持ち下さい。		
備考	お支払い ☐ 代済 ☐ 未代	担当者	