

Avec tous mes voeux de joyeux Noël



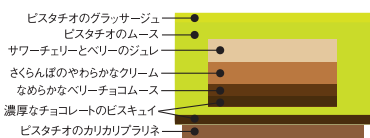
20台
限定



20台
限定

X'mas Noëlフォレノワールアラピスターシュ A

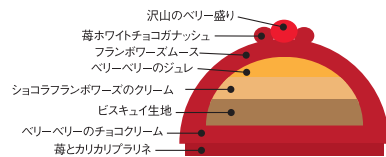
「フォレノワール」といえばチョコレート風味のビスキュイと丸ごとチェリーのトラディショナルな菓子。今回は世界最高品質と言われるシシリア島ブロンテ産ピスタチオペーストとヴァローナ社ライプ64%とサンファーム農園の匠・吉田さんが作る完熟サワーチェリーとベリーの酸味とみずみずしさを随所に配し、クリスマスを三位一体で楽しめる「ノエルフォレノワールアラピスターシュ」です。



5号 ¥4,500 (+税)

X'mas Noël ルージュ フランボワーズ B

ノエルージュフランボワーズのテーマは「クリスマスツリー」。サンファーム農園の匠・吉田さんが作る完熟フランボワーズと、今話題のルビーチョコ、ヴァローナ社のグアナラ70%、完熟フランボワーズを使用した6種のクリームやムースジュレで構成され、仕上げにクリスマスらしい赤色でピストレを。たくさんベリーの盛り添えた華やかなケーキでクリスマスの街を彩るリースをそのままテーブルに迎えて。



5号 ¥5,000 (+税)

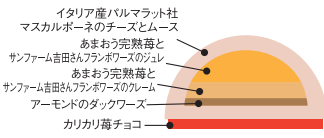
クリスマスケーキのご予約は12月20日(金)迄 11月中にご予約いただいたお客様には本体価格の10%分の商品券をプレゼント



20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、あまおう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。



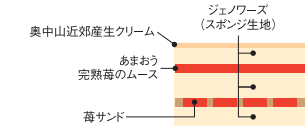
5号 ¥4,500 (+税)



20台
限定

X'mas あまおう完熟苺のスペシャルデコレーション D

あまおう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。



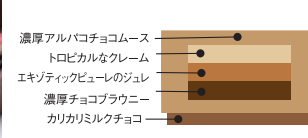
5号 ¥4,800 (+税)



20台
限定

X'mas ショコラトピックノエル E

世界のトップシェフが愛用する、フランスヴァローナ社のエクアドル産アルパコ66%とジヴァララクテ40%使用。中には、トロピカル味のクリームジ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。

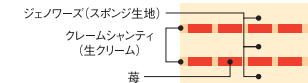


5号 ¥4,500 (+税)



X'mas 苺生クリームデコレーション F

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岩手が世界に誇る奥中山近郊産生クリームを使用。低温殺菌の生クリームは味と風味ともに日本トップレベル。そしてフレッシュで大粒の苺。クリスマス定番の苺の生クリームケーキです。

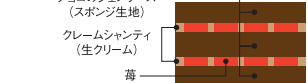


4号 ¥2,800 (+税)
5号 ¥3,700 (+税)
6号 ¥4,700 (+税)
7号 ¥5,900 (+税)
8号 ¥7,900 (+税)



X'mas チョコ生クリームデコレーション G

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。生クリームは奥中山近郊産を使用。

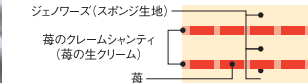


4号 ¥2,900 (+税)
5号 ¥3,800 (+税)
6号 ¥4,800 (+税)
7号 ¥6,000 (+税)
8号 ¥8,000 (+税)



X'mas 苺ミルク生クリームデコレーション H

岩手県産卵(赤卵)を使い、しっとりジェノワーズと味と風味に優れる奥中山近郊産生クリーム(苺ミルク生クリーム)、フレッシュで大粒の苺。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)

岩手まるごと生クリームあんぱん

県産小豆を使用した自家製あん。その上には奥中山近郊で育てられたジャージー牛のミルクなどを使用した生クリームがたっぷり詰まっています。ミルクの新鮮さを味わって頂きたいので、生クリームは会計後にお入れいたします。かぼちゃやイチゴなど季節ごとのお味もご用意しています。岩手の食材が織りなす、奥深い味をお楽しみください。



に・ほ・ん・も・の
中田英寿

岩手から唯一紹介されました!

元サッカー選手の中田英寿氏が47都道府県から選んだ、世界の人に誇りたい日本の逸品＝「にほんもの」と、その作り手を紹介。【岩手まるごと生クリームあんぱん】は「あんこ、生クリーム、生地の相性が素晴らしい」とコメントを頂きました。

中田英寿著『に・ほ・ん・も・の』(KADOKAWA)



バウムクーヘン工房
ブルージュ プリウス 花巻店

営業時間▶9:00~19:00 花巻市星が丘1丁目28-4
tel & fax: **0198-23-0480**

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

ご予約は12月20日(金)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(金)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 ※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 ※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

