

Avec tous mes voeux de joyeux Noël



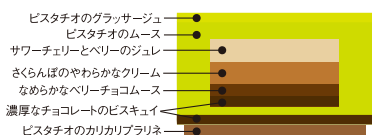
20台
限定



20台
限定

X'mas
Noël フォレノワールアラピスターシュ **A**

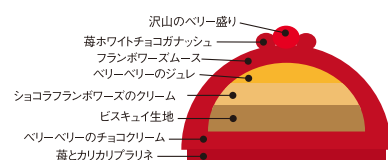
「フォレノワール」といえばチョコレート風味のビスキュイと丸ごとチェリーのトラディショナルな菓子。それをピスタチオペーストとヴァローナ社カライブ64%とサンファーム農園の匠・吉田さんが作る完熟サワーチェリーとベリーの酸味とみずみずしさを随所に配し、クリスマスを三位一体で楽しめる「ノエルフォレノワールアラピスターシュ」にアレンジしました。



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種のクレ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。たくさんのベリーを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。



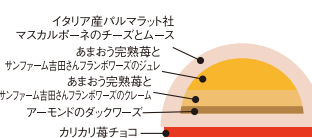
5号 ¥5,000 (+税)

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



X'mas
Noël 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。

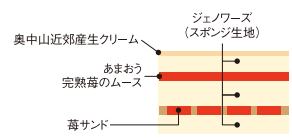


5号 ¥4,500 (+税)



X'mas
Noël 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)



X'mas
Noël 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%とジヴァアラクテ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。

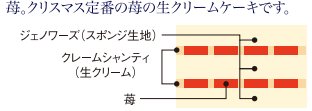


5号 ¥4,500 (+税)



X'mas
Noël 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。

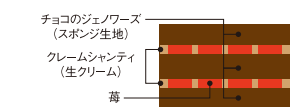


4号 ¥2,800 (+税)
5号 ¥3,700 (+税)
6号 ¥4,700 (+税)
7号 ¥5,900 (+税)
8号 ¥7,900 (+税)



X'mas
Noël 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。

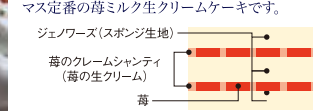


4号 ¥2,900 (+税)
5号 ¥3,800 (+税)
6号 ¥4,800 (+税)
7号 ¥6,000 (+税)
8号 ¥8,000 (+税)



X'mas
Noël 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)