

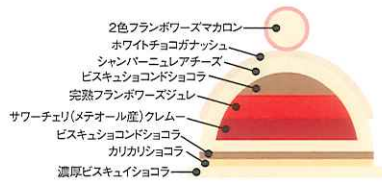
Avec tous mes voeux de joyeux Noël



20台
限定

X'mas Noëlブラン シャンパーニュ A

ブラン シャンパーニュのテーマは「ブラン(白色)とシャンパーニュ」です。「フォルジェプリモン社」フランス産シャンパーニュと「キリ社」クリームチーズ、「イタリパルマラット社」マスカルポーネのシャンパーニュレアチーズ、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ジュレ、サワーチェリ(メテオール種)のクレムで構成され、仕上げにテーマである白色のパーツで細めマカロンで飾り付けました。酸味とみずみずしさを随所にちりばめ、クリスマスと三位一体で楽しめる「ブラン シャンパーニュ」です。



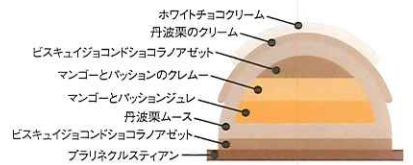
18cm ¥5,400



20台
限定

X'mas Noël マロントロピック B

毎年バラエティに富んだクリスマスケーキで、聖夜に暖かな気持ちを届ける「ブルージュプリュス」が手掛ける「マロントロピック」は、日本一高価で香り高く、大粒でおいしい栗として全国的に知られる丹波栗を使用。その中でも超希少品な京都府産の丹波栗を厳選。中にはトロピカルなジュレとクレムを忍ばせ、サイドにはクリスマスツリーのチョコと超大粒の丹波淡皮栗を飾り付けました。栗マニアさんにおすすめです。



18cm ¥5,940

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 Noël ヴェール シェインマスカット C

ノエル ヴェールシェインマスカットのテーマは「クリスマスリース」。佐藤ぶどう園の匠・佐藤さんが作る完熟シェインマスカットを使用した2種のジュレとクレムとクレムパッションと三谷牧場 金のアロマージュブランのムースで構成され、仕上げにクリスマスらしいグリーン色でビストレし沢山の完熟シェインマスカット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。



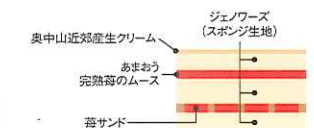
6号 ¥6,480



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 ¥5,508



20台
限定

X'mas Noël ルージュ フランボワーズ E

ノエル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ビストレ。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。

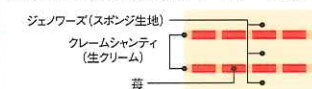


6号 ¥5,940



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量の苺。クリスマス定番の苺の生クリームケーキです。

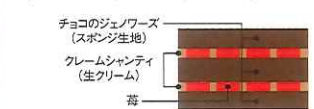


4号 ¥3,240
5号 ¥4,104
6号 ¥4,860
7号 ¥6,696
8号 ¥8,856



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。

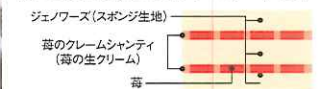


4号 ¥3,456
5号 ¥4,320
6号 ¥5,076
7号 ¥6,912
8号 ¥9,072



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た奥中山近郊産生クリーム(苺ミルク生クリーム)、フレッシュで大量の苺。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 ¥3,456
5号 ¥4,320
6号 ¥5,076
7号 ¥6,912
8号 ¥9,072