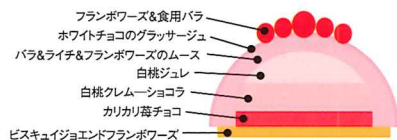


Avec tous mes voeux de joyeux Noël



X'mas Noël マリーアントワネット A

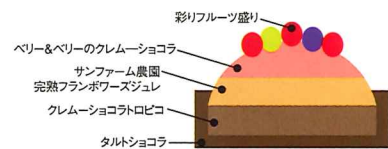
今なお世界中の女性を魅了するフランスの王妃、マリーアントワネットの結婚をテーマにしたケーキです。彼女が好んでいたといわれる桃のケーキをアレンジして、高貴なバラの花を飾りつけました。白桃、フランボワーズの現代的なマリージュをお楽しみください。



15cm ¥5,400

X'mas Noël リスタルトショコラフルーツ B

クリスマスのリースは『永遠の神からの愛』を願うという意味でリースの輪のかたちであるため終わりの始まりもなく永遠性のシンボルです。ヨーロッパでは幸運のお守りとして用いられます。珍しいリース型にタルトショコラを焼き上げ、クリスマスカラーの彩り贅沢フルーツで盛り付けました。



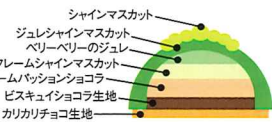
15cm ¥5,400

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 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種のジュレとクレームとクレームパッションと三谷牧場 金のフ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。



5号 ¥5,400



X'mas Noël ブラン シャンパーニュ D

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」。「フォルジュアリエモン社」フランス産シャンパーニュと「キリ社」クリームチーズ、「イタリアパルマラット社」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、サワチェリ(メテオール産)のクレームで構成され、仕上げにテーマである白色のパーツで纏めマカロンで飾り付けました。酸味とみずみずさを随所にちりばめ、クリスマスを三位一体で楽しめる「ブラン シャンパーニュ」です。



18cm ¥5,400



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ビストレを。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。

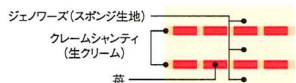


5号 ¥5,400



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太粒の苺。クリスマス定番の苺の生クリームケーキです。

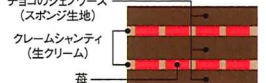


4号 ¥3,240
5号 ¥4,104
6号 ¥4,860
7号 ¥6,696
8号 ¥8,856



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。

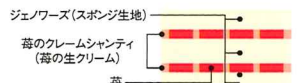


4号 ¥3,456
5号 ¥4,320
6号 ¥5,076
7号 ¥6,912
8号 ¥9,072



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