

2018

Christmas cake

A X'masフローズ

フワフワとやさしい口どけの良いスポンジに、口当たりさっぱりとした生クリームを使い、クリスマスらしく華やかにデコレーションしました。

4号 2,400円(2~3名)

5号 3,400円(4~5名)

6号 4,300円(6~8名)

B X'masショコラ

カカオ風味あふれる、ベルギー産チョコレートを使用したチョコクリームと、中にサンドされた苺の酸味が絶妙にマッチしたチョコレートケーキです。

4号 2,500円(2~3名)

5号 3,500円(4~5名)

6号 4,600円(6~8名)

C ガトーショコラ

ヴァローナ社の「アラグアニ」70%を使用したガトーショコラ。カカオ風味のよく効いたガナッシュをサンドした、チョコ好きにはたまらない一品。

4号 2,400円(2~3名)

5号 3,000円(4~5名)

6号 4,000円(6~8名)

D X'masモンブラン

渋皮栗入りのタルトに、カスタードクリーム・生クリームを絞り、モンブランクリームで覆いました。中に忍ばせたカシスジャムが味を際立たせます。

4号 2,400円(2~3名)

5号 3,400円(4~5名)

E シャルマン

ピスタチオの香り、グリオットチェリーの酸味、そしてサクサクとしたフィランティースの食感が楽しめる一品です。

4号 2,500円(2~3名)

5号 3,500円(4~5名)

★写真はすべて5号サイズです。
★表示価格はすべて税込みです。
★上部の飾りつけが変更になる場合がございますのでご了承下さい。
★各ケーキは予定台数になり次第、ご予約を終了させていただきます。

●12/23~25日までのX'masケーキご予約のお客様へ●

*円滑なお渡しのために、**前払い制**とさせていただきます。
*電話注文のお客様も、12/17日(月)までにお会計をお済ませ下さい。

お客様のご理解とご協力をお願い申し上げます。