

素敵なクリスマスを  
甘い香りとともに...

Joyeux Noël



### 国産苺のショートケーキX'mas2023

主役である苺の酸味と甘みを引き立てるこだわりをたくさん詰め込んでつくっています。蜜餞を隠し味に入れたフワフワのカステラの様な厚切りスポンジに、フルーツ屋さんが厳選したその時期に一番美味しく、生クリームと相性のいい国産イチゴ、北海道産の45%の生クリームを使用しています。是非、食べて頂きたい自慢のショートケーキです。

・特定原材料 乳、小麦、卵/アルコール:極微量

4号 3,200円(税込3,456円)  
5号 4,200円(税込4,536円)  
6号 5,200円(税込5,616円)  
7号 6,800円(税込7,344円)  
8号 11,800円(税込12,744円)



### グランショコラX'mas2023

大人様から、お子様まで年齢を問わず、たくさんのお客様にご満足いただけるチョコレートケーキです。チョコレートには、柔らかな酸味と力強いカカオ感が特徴のコートジボワール産を使用しています。チョコレートスポンジはカカオの香りがふんわりと広がります。そこに自慢のチョコレート生クリームをサンドしました。パティシエがショコラにこだわりをもってつくっております。

・特定原材料 乳、小麦、卵、ゼラチン/アルコール:微量

4号 3,200円(税込3,456円)  
5号 4,200円(税込4,536円)  
6号 5,200円(税込5,616円)  
7号 6,700円(税込7,236円)



### チョコレートバタークリームX'mas2023

北海道産バターでつくった本物のバタークリームケーキを召し上がり。チョコレートスポンジ、チョコレートバタークリームの土台をチョコレートをかけてコーティングしました。食べると、違いがわかります。

・特定原材料 乳、小麦、卵、アーモンド、ヘーゼルナッツ/アルコール:微量

4号 3,100円(税込3,348円)  
5号 4,100円(税込4,428円)  
6号 5,100円(税込5,508円)



### エスプリ・ドゥ・ショコラX'mas2023チョコ尽くし

チョコレートはコートジボワール産のフォラステロ種を使用。ムースの様な濃厚なショコラクリーム、クーベルチュールを練りこんだ濃厚なチョコスポンジで6層に組み上げ、マカロンショコラ、削り上げたショコラ、クレームシャンティショコラ、ムラングショコラ、飾りチョコレートでデコレーションしたチョコ尽くしの一品です。

・特定原材料 乳、小麦、卵、アーモンド、ゼラチン/アルコール:少々

4号 3,100円(税込3,348円)  
5号 4,100円(税込4,428円)



### 国産イチゴのタルトフレーズX'mas2023

フルーツ屋さんが厳選した国産イチゴをふんだんに使用したタルトです。例年、ショートケーキに並び人気の商品です。ご予約を強くお勧めいたします。

・特定原材料 乳、小麦、卵、アーモンド、木苺/アルコール:微量

小サイズ 3,400円(税込3,672円)2~4人分  
大サイズ 4,400円(税込4,752円)4~6人分  
SPサイズ 8,300円(税込8,964円)8~10人分



### CCCピスターシュX'mas2023

今年の冬の新作ケーキとして、CCCピスターシュをクリスマスバージョンをご用意しました。濃厚ながらも軽く仕上げたピスターシュシャンティクリーム、柔らかな酸味と力強いカカオ感が特徴のコートジボワール産のチョコレートを使用した自慢のショコラクリームの組み合わせ。シンプルながら、美味しく出来ました。

・特定原材料 乳、小麦、卵、ピスタチオ、アーモンド/アルコール:微量

4号 3,200円(税込3,456円)



### ガトーフロマージュX'mas2023

人気のチーズケーキをクリスマスケーキに仕立てました。

・特定原材料 乳、小麦、卵、アーモンド/アルコール:不使用

4号 3,100円(税込3,348円)



### クラシックショコラフレーズX'mas2023

今年の冬の新作ケーキとして、クラシックショコラフレーズをクリスマスバージョンをご用意しました。チョコレートはコートジボワール産のフォラステロ種を使用し、低温でじっくり焼き上げました。フルーティなこだわりのチョコレートに何を合わせるか試作の末、苺との相性が抜群でした。ご期待下さい。

・特定原材料 乳、小麦、卵、木苺、アーモンド/アルコール:不使用

4号 3,100円(税込3,348円)  
5号 4,100円(税込4,428円)