



マロンマロンX'mas2023

栗が好きな方に贈ります。クリームパティッシュールをベースにした濃厚な栗ムースの中に、栗のクレームとクレームブリュレを閉じ込めました。仕上げにはモンブランクリームをたっぷりとしぼり、栗、マカロン、チョコレートでデコレーションしました。

・特定原材料 乳、小麦、卵、アーモンド、ゼラチン、栗/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)
6号 5,100円(税込5,508円)



ショートケーキ&ショコラツインX'mas2023

国産苺ショートケーキX'mas2023とグランショコラX'mas2023を両方召し上がりたい方にお勧めです。生クリームをたっぷりしぼり、国産苺、星のクッキー、スノーマンクッキー、マカロン、サンタ、飾りチョコで楽しくデコレーションしました。

・特定原材料 乳、小麦、卵、ゼラチン、アーモンド/アルコール：極微量

18cm×9.5cm 4,300円(税込4,644円)



シェフスペシャリテ ユーゴX'mas2023

軽い口当たりでありながらカカオの香味がしっかりとするチョコレートムースのなかに、香り高いキャラメルクレーム、ヘーゼルナッツのダックワーズが味をまよめました。マカロン、クッキー、飾りショコラでデコレーションを施しました。棟田のスペシャリテをクリスマスケーキにしました。

・特定原材料 乳、小麦、卵、アーモンド、ゼラチン、ヘーゼルナッツ/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)
6号 5,100円(税込5,508円)



コルマルルージュX'mas2023

ビスタチオムースのなかに、ベリーのクレーム、チェリーのコンポートジュレ、ビスキュイジョコンドの組み合わせ。周りにはベリーのチョコレートでコーティングしました。

・特定原材料 乳、小麦、卵、アーモンド、ゼラチン、フランボワーズ、ビスタチオ、チェリー/アルコール：極微量

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)



伝承ブライネショコラバタークリーム のブッシュドノエルX'mas2023

1970年代にフランスで修業した先代オーナーシェフパティシエ棟田純一のスペシャルノエルです。口どけのいいショコラスポンジに、ラム酒入りシロップをアンビベし、ブライネショコラバタークリームで巻き上げました。デコレーションとして、フランスの伝統的な仕上げを施しました。シェフ棟田は、毎年このケーキの切れ端を食べるのが大好きです。

・特定原材料 乳、小麦、卵、アーモンド/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)
6号 5,100円(税込5,508円)

シュトーレン

小(1~2人用) 750円(税込810円)~商品による
中(3~4人用) 1,980円(税込2,138円)~商品、包装による
大(5~6人用) 2,980円(税込3,219円)~商品、包装による

定番の味わいのシュトーレンです。天然酵母で作ったシュトーレン生地、自家製キャラメルレーズン、国産オレンジピールのコンフィ、松の実、たっぷりのクルミを練りこみました。また、隠し味にエписと相性のいい桃のコンフィを隠し味に。真ん中にはマジパンを入れてあります。仕上げにはたっぷりの溶かしバターに浸し、砂糖で覆いました。今年、数量限定で、オレンジショコラ、エпис×こしあん、芋スペシャル、チョコまみれ、メープルマニアなどご用意いたします。また、ギフト用に箱入りもご用意しております。

ガレットデロア

約14cm 1,980円(税込2,138円)

全店で限定300台だけの製造です。フランスでは年末から、年明け一月中に食べます。棟田の働いていた南仏ではシャンパンを飲みながら食べていました。切り分けたガレットの中からフェーブがでてきた人は、幸福な一年になると言われています。日本ではフェーブを入れて販売すると、お子様が誤飲の恐れがあるため、保健所に禁止されています。そのため、お客様ご自身でカットしたのちに入れて頂いています。代わりに、ローストアーモンドをガレットの中に一粒入れてやっています。今年12月29日より販売いたします。無くなり次第終了です。

年末・年始も休まず営業します。

サイズの目安

サイズ	4号	直径12cm	2~4名様分
	5号	直径15cm	4~6名様分
	6号	直径18cm	6~8名様分
	7号	直径21cm	8~10名様分

*ひとつひとつ心をこめて手作りしております。数に限りがございますのでお早めにお申し込み下さい。
*トッピング材料はサイズ・仕入により飾り付けが写真と一部異なる場合がございます。ご了承下さい。



こちらから
ご予約承れます。

UMEGAOKA
ARPAJON

フランス菓子 アルパジョン
梅ヶ丘店：東京都世田谷区梅丘1-22-7
TEL:03-3439-6226

KYODO
ARPAJON

フランス菓子 アルパジョン
経堂店：東京都世田谷区宮坂3-12-2
TEL:03-6413-6004

SAKURAGAOKA
VOILA

フランス菓子 ヴォアラ
東京都世田谷区桜丘3-27-4
TEL:03-3706-6662