



PÂTISSERIE REMPLIR



1 カフェノア

香ばしいクルミを入れて
ふんわり焼き上げたスポンジに
コーヒーシロップを軽く打ち、
さらにコーヒー風味に味付けした
バタークリームをサンドしました。

17×8cm 4,000yen

2 アルハンブラ

ヘーゼルナッツ入りのチョコレート生地
ラムのシロップをたっぷりふくませ
柔らかなガナッシュをサンドしました。
上質なラムの香る大人のケーキです。
※アルコール強めです。

17×8cm 4,000yen



3 いちごと生クリーム

しっとりふわふわのスポンジ生地に
フレッシュな国産いちごをサンド。
生クリームと苺のコンビネーションを
お楽しみください。

12cm 3,200 yen

15cm 4,500 yen

18cm 5,800 yen

4 ムースショコラ

口当たりのよいチョコレートムースを
チョコレートスポンジでサンドしました。
とても親しみやすいお味です。

15cm 4,500 yen

5 マロンカシス

ランブリエールのロングセラー マロンカシスを
クリスマスケーキに仕上げました。
温かな紅茶がよく合いますが、
ラムやウイスキーでやるのもいいですね。

12cm 3,200 yen



5



6 シシリー

イタリアシチリア産のピスタチオを使用したムースで
野いちごムースとラズベリーを包みました。
ピスタチオの上品な香りとベリーのマリアージュをお楽しみください。

15cm 4,800 yen

ご予約方法 下記の上下両方の表をご記入の上、点線から切り取って
店頭へお持ちください。ご予約は店頭でのみ、承ります。

ご予約期限 12月17日(日)まで

※各種予約数量限定のため、品切れの節はご容赦ください。

※12月23日(土)・24日(日)は混雑が予想されるため、
なるべく予約時にご入金をお願いいたします。

※ケーキのデザインは予告なく変更することがあります。予めご了承ください。

●12月の定休日 5日(火) 12日(火) 19日(火) 26日(火)

お客様控え		No.	
フリガナ 氏名	みほん 様		
お渡し日時	12月	日()	AM PM
番号	品名	数量	代金 済・未
店頭にて、お申し付けください			受付日 /
			担当
店控え		No.	
フリガナ 氏名	様 TEL		
お渡し日時	12月	日()	AM PM
番号	品名	数量	代金 済・未
			受付日 /
			担当