

Merry Christmas and Delicious Cakes



Remplir

1. いちごと生クリーム



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 15cm 18cm
3,200 yen 4,500 yen 5,800 yen

2. 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。

15cm
4,500 yen

3. シャルロット・シャンパーニュ



シャンパーニュのムースに洋梨のジュレと
フランボワーズのジュレを合わせました。

15cm
4,500 yen

4. タヒチ



タヒチで過ごすバカンスのティータイムをイメージし、
香り高いアールグレイのムースでマンゴーと
パッションフルーツのムースを包みました。

15cm
4,800 yen

5. ブッシュドノエル・シシリー



イタリア、シチリア産ピスタチオのムースと
フランボワーズムースの好相性。

16cm
4,000 yen

6. ブッシュドノエル・ラクテ・シトロン



甘酸っぱいレモンクリームとミルクチョコレートムース。

16cm
4,000 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15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(月)・24日(火)は混雑が予想されるため、なるべく予約時にお支払いを
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 3日(火) 10日(火) 17日(火) 18日(水) 26日(木)

お客様控え

No.

フリガナ氏名

ご予約は店頭でのみ、承ります。

お渡し日時

12月

日()

AM

PM

番号	品名	数量

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
/

印鑑