

Christmas

Cake Collection 2022

ご予約締切日

12/20

TUESDAY

A 生デコ

心も華やぐ聖なる夜は、食卓を彩るクリスマスケーキを囲んで賑やかなパーティーを。
北海道産生クリームと厳選したイチゴを使用した1番人気のケーキです。

12cm ¥2,900(税込) 15cm ¥3,900(税込)

18cm ¥5,000(税込) 21cm ¥6,000(税込)



B X'mas イチゴタルト

酸味の効いた大きめのイチゴと甘くてミルク感たっぷりのカスタードクリームをアーモンド香るタルトと合わせました。

15cm ¥4,700(税込)



Grandchariot
Pâtisserie



C スペシャルX'mas (ティラミス)

クリームの甘さとコーヒーの香りを絶妙なバランスに仕上げたティラミスに、コーヒーの深みを足したチョコレートクリームを絞りました。ティラミス好きにはたまらない美味しさでオススメです。

14×16cm ¥5,000(税込)



D X'masショコラ

スイートチョコレートとミルクチョコレートを使用し、甘さ控えめで口当たりの良いチョコレートケーキです。

15cm ¥4,500(税込)

E ピスターシュ

ピスタチオのムースに3種のベリーを使用したジュレと練乳のパパロアを合わせたケーキです。

15cm ¥3,900(税込)



F フロマージュ

北海道産のクリームチーズとコクのある県産卵黄をたっぷり使用し、柔らかな食感とほのかな酸味が特徴のチーズケーキです。

15cm ¥3,400(税込)



G ガトーショコラ

軽い口当たりながら、濃厚な味わい。生クリームとスイートチョコレートを練り込んだチョコレートケーキです。

15cm ¥3,400(税込)



H モンブラン

フランスと国産、2種類の栗をブレンドした特製クリームをタルトと合わせた大人気のモンブランです。

15cm ¥4,000(税込)



※新型コロナウイルスの影響によりケーキの内容・飾りが一部変更になる場合があります。ご了承ください。

お客様控え

代金前払い12月20日(火)まで

フリガナ	記号	サイズ	個数	金額	お渡し予定日時	受け渡し店舗
お名前	様				12月 日 時 未・済	☐ 小野田本店 ☎0836-84-7117 ㊟ 9:30~19:00 ㊟ 水曜日 ☐ 下関店 ☎083-250-7641 ㊟ 10:00~18:30 ㊟ 木曜日 ☐ 新山口店 ☎083-929-3888 ㊟ 10:00~19:00 ㊟ 水曜日

※こちらの控えを受け取りの際にスタッフまでご提示ください。※ご予約締切日以降のキャンセル・変更はご遠慮ください。※価格は全て税込価格です。

✂ 切り取り

店舗控え

フリガナ	お渡し予定日時	12月 日 時	記号	サイズ	個数	金額	お支払い
お名前	様	電話番号					未・済

