



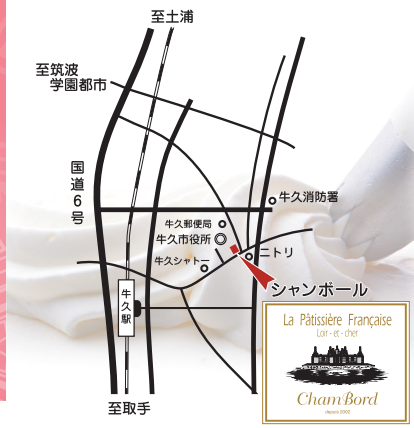
～ 子供から大人まで楽しめるクリスマスケーキが勢ぞろい! ～

今年は新作4品を加えより充実したクオリティになりました。新作のモン・パール・ピスターシュは味はもちろん見た目もインスタ映え間違いなしのケーキです。大理石模様の大人かっこいいカフェ・ド・ノワ、レトロな雰囲気のモンブラン・シャテーニュ、より豪華になったニュー・グラン・モンブラン。定番の生クリームデコレーションなど個性も際立ち、お子様から大人まで楽しめる内容になっております。スタッフ一同、皆様のご来店を心よりお待ちしております。

**ご予約日** 本日～12/19(火)まで **お渡し期間** 12/23(土)～12/25(月)まで **予約特典** 12/17(日)まで

**ご予約特典**

★12/17(日)まで  
にご予約頂きますと、税込価格  
2,500円以上の  
ケーキ1つにつき  
1本シャンメリーをおつけしております。



**営業時間のご案内**  
OPEN / 平日 10:00 土・日・祝 9:30  
CLOSE / 21:00(日・祝は20:00)  
定休日 / 水曜日(祝日の場合は営業致します)

**年末・年始の営業時間**  
12/31は18時まで  
元旦～1/3(9:30～17:00)  
1/8(月)～1/11(木)お正月休み  
(4連休となります)

〒300-1234 茨城県牛久市中央3-16-2(市役所前) TEL,FAX / 029-871-4741

## 生チョコデコレーション&苺クリーム生デコレーション



4号 2,130円(税抜) 5号 3,148円(税抜)  
2,300円(税込) 3,400円(税込)

6号 3,704円(税抜) 7号 4,352円(税抜)  
4,000円(税込) 4,700円(税込)

【生チョコデコレーション】ベルギー産のチョコに変更し、苺と木苺のシロップをスポンジに忍ばせ、ラズベリーを2層にサンドしました。価格は双方とも同じです。

【苺クリーム生デコレーション】濃厚な生クリームだからこそでできる「苺ミルク味」。間には2層にラズベリーがサンドされ、苺の甘味が引き出されています。

## フレジェ



13cm(5号丸相当) 3,334円(税抜) 3,600円(税込)

15cm(6号丸相当) 3,889円(税抜) 4,200円(税込)

18cm(7号丸相当) 4,630円(税抜) 5,000円(税込)

21cm(8号丸相当) 5,537円(税抜) 5,980円(税込)

4層のスポンジと3層の生クリームの中にスライスした苺をサンドしました。通常の丸デコケーキの重さ1.5倍にもなりますが、もたれる事なく頂けるケーキです。飾りも豪華な当店の看板ケーキを是非、クリスマスにお召し上がり下さいませ。

## 生クリームデコレーション



4号 2,037円(税抜) 2,200円(税込)

5号 2,963円(税抜) 3,200円(税込)

6号 3,612円(税抜) 3,900円(税込)

7号 4,167円(税抜) 4,500円(税込)

北海道産の生クリームをたっぷりを使用し、国産の苺を2層にサンド。間違いないとはこの事です。( ^ \_ ^ )  
5号サイズが、お買得価格となっております!

**ご注文書(お客様控え)**

・生クリームデコレーション 4号\_\_台/5号\_\_台/\_\_号\_\_台

・生チョコデコレーション 4号\_\_台/5号\_\_台/\_\_号\_\_台

・苺クリーム生デコレーション 4号\_\_台/5号\_\_台/\_\_号\_\_台

・フレジェ 13cm\_\_台/15cm\_\_台/\_\_cm\_\_台

・ネージュ\_\_台

・カフェ・ド・ノワ\_\_台

・ピスターシュ 4号\_\_台/5号\_\_台

・シャテーニュ\_\_台

・レジェショコラ\_\_台

・フロマージュ\_\_台

・ミロワール 4号\_\_台/5号\_\_台

・グランモンブラン 4号\_\_台/5号\_\_台

計\_\_台

お渡し日 \_\_月\_\_日\_\_時頃

・シャンメリー\_\_本

お名前 \_\_\_\_\_

お電話番号 \_\_\_\_\_

受付日/担当 \_\_\_\_\_

## 数量限定 ネージュ

ブルーベリーと木苺の2種類のチーズクリームをサンドし、ホワイトチョコ入りのココのある生クリームで仕上げました。クリスマスに人気のケーキです。

※ウエハーの家の飾りがチョコレート教会の飾りに変更になります。

5号 3,000円(税抜) 3,240円(税込)

## 数量限定 カフェ・ド・ノワ

今年の新作ケーキです。コーヒー味のスポンジ生地にミルクチョコのムース、アーモンドアラニのムースを重ね、キャラメリゼしたクルミを閉じ込みました。キャラメリゼされたクルミが食感のアクセントになっています。甘さを抑え、香ばしさとココのあるマーブル模様が美しいケーキです。

直径13cm 3,241円(税抜) 3,500円(税込)

## 数量限定 モン・パール・ピスターシュ

今年の新作ケーキです。美しいグリーンのはピスタチオと生クリームの色。中は、3層のスポンジの間に白桃・黄桃・ラズベリーが生クリームと共にサンドされています。分厚い土台は食べ応えのある、チョコレートとアーモンド粉のクルミ入りタルトになっています。

4号 3,000円(税抜) 3,240円(税込) 5号 4,000円(税抜) 4,320円(税込)

## 数量限定 モンブラン・シャテーニュ

今年の新作ケーキです。フランスシャテーニュ地方で採れる最高級の栗にチョコレートを合わせ絞りました。中は、ラム酒香るキャラメル入り生クリームと刻み栗。分厚い土台は、チョコレートとアーモンド粉にクルミが入った食べ応えあるタルトになっています。

長さ17cm 2,686円(税抜) 2,900円(税込)

## クリスマス・レジェ・ショコラ

平素より人気のレジェ・ショコラのクリスマスケーキです。ベルギー産のガナッシュクリームとココアスポンジに木苺のシロップを忍ばせました。仕上げの北海道産生クリームとの相性が抜群な軽やかなケーキです。

直径13cm 2,760円(税抜) 2,980円(税込)

## 数量限定 フロマージュ・ブラン

平素より人気の木苺のチーズケーキです。クセがなくラズベリーの酸味がチーズとよく合います。上にはたっぷり生クリームを絞り、苺も乗せました。

直径13cm 2,760円(税抜) 2,980円(税込)

## 数量限定 ミロワール・ショコラ

キャラメルや卵黄をベルギーチョコに練り込んだ、口どけのよいチョコレートケーキです。中には砕いたラズベリーが入りチョコの口どけと共に消えて行きます。底のヘーゼルナッツ入りの生地が香ばしく、最後まで飽きずに召上れます。

4号 2,315円(税抜) 2,500円(税込) 5号 3,241円(税抜) 3,500円(税込)

## 数量限定 ニュー・グラン・モンブラン

和栗と2種類のフランス産マロンクリームのモンブランです。(栗のクリームが濃く美味しくなりました)ミルク感が増した栗のクリームと、栗入りのアーモンド粉入りタルトが食べやすく、お子様から大人まで楽しんで頂けます。中は、刻み栗とスポンジ、生クリームといたる所に栗が隠れています。

4号 2,778円(税抜) 3,000円(税込) 5号 3,704円(税抜) 4,000円(税込)