

Cham Bord フランス菓子 シャンボール



～ 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! ～

今年も幅広い年齢層にご愛顧頂けるよう品揃え致しました。
また、どれを選ばれても、それなりに楽しめるよう工夫致しました。
12/16(日)までにご予約頂きますと 2500 円以上のケーキにはご予約特典がございます。
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。

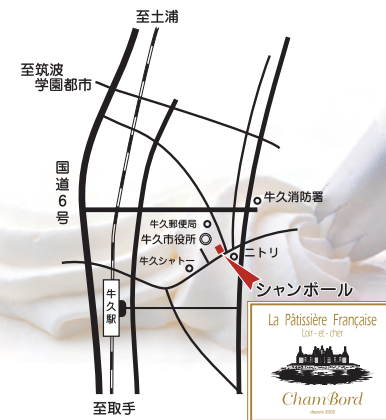
ご予約日 本日～12/20(木)まで

お渡し期間 12/22(土)～12/25(火)まで

予約特典 12/16(日)まで

ご予約特典

★12/16(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)

1/7(月)～1/10(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

ベルギー生チョコデコレーション



ベルギー産のチョコレートで作ったガナッシュクリーム(チョコクリーム)を使用し、ラズベリーを2枚のスポンジでサンドしました。スポンジ生地に忍ばせた苺＆ラズベリーのシロップの香りがチョコクリームとよく合います。

4号 2,130円(税抜)
2,300円(税込)
5号 3,148円(税抜)
3,400円(税込)
6号 3,704円(税抜)
4,000円(税込)
7号 4,352円(税抜)
4,700円(税込)

フレジェ



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。

5号丸相当 3,334円(税抜)
3,600円(税込)
6号丸相当 3,889円(税抜)
4,200円(税込)
7号丸相当 4,630円(税抜)
5,000円(税込)
8号丸相当 5,537円(税抜)
5,980円(税込)

生クリームデコレーション



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

4号 2,037円(税抜)
2,200円(税込)
5号 3,056円(税抜)
3,300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)

数量限定 グラン・タルト・フリーズ

アーモンド粉・卵・バターで作った土台はとても食べ応えがあります。その上に生クリーム、新鮮な苺やラズベリーを飾りました。素材の味が主役のケーキです。



5号
2,593円(税抜)
2,800円(税込)

数量限定 スフレ・カマンベール

今年の新作ケーキです。カマンベールチーズを使用し、1時間かけてじっくりと焼き上げたスフレチーズケーキです。周りはふわふわケーキスポンジで覆われ、カマンベールチーズ独特のコクと旨味が癖になります。



5号
2,778円(税抜)
3,000円(税込)

数量限定 モン・ベール・ピスターシュ

美しいグリーンの色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ッキー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

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ッキーが入った食べ応えあるタルトになっています。



長さ17cm
3,149円(税抜)
3,400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 カフェ・ド・ノワ

コーヒー味のスポンジ生地にミルクチョコのムース、アーモンドブラリネのムースを重ね、キャラメリゼしたクッキーを閉じ込めました。キャラメリゼされたクッキーが食感のアクセントになっています。甘さを抑え、香ばしさとコクのあるマーブル模様が美しいケーキです。



直径13cm
3,149円(税抜)
3,400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!)ミルク感を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)

ご注文書(お客様控え)

・生チョコデコ
4号__台/5号__台/__号__台
・フレジェ
5号__台/6号__台/__号__台
・生クリデコ
4号__台/5号__台/__号__台
・タルトフリーズ__台
・カマンベール__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
・カフェドノワ__台
・ミロワール 4号__台/5号__台
・G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

代 済・未

フランス菓子シャンボール
TEL 029-871-4741

ご注文書(お店控え)

・生チョコデコ
4号__台/5号__台/__号__台
・フレジェ
5号__台/6号__台/__号__台
・生クリデコ
4号__台/5号__台/__号__台
・タルトフリーズ__台
・カマンベール__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
・カフェドノワ__台
・ミロワール 4号__台/5号__台
・G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

代 済・未

フランス菓子シャンボール
TEL 029-871-4741

製造数に限りがある為、予約を締め切る場合もございます。 価格は全て税込です。 デザインを若干変更する場合がございます。 ※ケーキを切る時は、熱いお湯でナイフを温め、水分を拭き取ってから切ると切れやすいです。