

Cham Bord フランス菓子 シャンボール



～純生クリーム、ベルギーチョコ等、全てのケーキを厳選素材でお作りしております～
 当店のクリスマスケーキは、全て添加物不使用の生クリームやチーズ、ベルギー産チョコレート等、厳選した素材でお作りしております。今年リニューアルの抹茶のオペラの抹茶も厳選し、クリスマスケーキとしてお楽しみ頂けるようアレンジ致しました。また、今年リニューアルのプワブルは、アールグレイとフルーツ、マカロンを使用した今年のお勧めケーキです。
 ※サイズについて※ おおよそ、4号⇒12～13cm、5号⇒15～16cm、6号⇒18～19cm、7号⇒21～22cm

※2022年9月より、定休日が毎週水曜日と毎月第3木曜日になりました。

ご予約日 本日～12/19(月)まで お渡し期間 12/23(金)～12/25(日)まで 予約特典 12/11(日)まで

ご予約特典

★12/11(日)までにご予約頂きますと、全てのケーキ、1台につき1本シャンメリをプレゼント致します!



当店は、牛久市の地域振興券「ハートフルクーポン」がご利用できます

★ご予約は、全て前金でお願い致します。
 ★ご来店の際は、マスク着用でお願い致します。
 ★3蜜を避け、少人数でご来店お願い致します。



営業時間のご案内
 OPEN / 10:00 CLOSE / 19:00
 定休日 / 水曜日(祝日の場合は営業、翌木曜日休み) 毎月第3木曜日
 年末・年始の営業時間
 12/26(月)臨時休業
 12/31は18:00まで
 元旦～1/3(10:00～17:00)
 1/4(水)～1/7(土)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



4号 2,760円(税抜)
 2,980円(税込)
 5号 3,686円(税抜)
 3,980円(税込)
 6号 4,778円(税抜)
 5,160円(税込)
 7号 5,778円(税抜)
 6,240円(税込)

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。

フレジェ



5号丸相当(13cm) 3,871円(税抜)
 4,180円(税込)
 6号丸相当(15cm) 4,399円(税抜)
 4,750円(税込)
 7号丸相当(18cm) 5,537円(税抜)
 5,980円(税込)
 8号丸相当(21cm) 6,297円(税抜)
 6,800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 2,760円(税抜)
 2,980円(税込)
 5号 3,686円(税抜)
 3,980円(税込)
 6号 4,778円(税抜)
 5,160円(税込)
 7号 5,778円(税抜)
 6,240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。間違いなしとはこの事です。(^ _ ^)

数量限定 モンブラン・モウ～For X'mas～

平素より人気のモンブラン・モウのクリスマスアレンジです。食べやすいむき栗のクリームの中には、スポンジ生地や生クリーム、はちみつ風味のリンゴが入り、酸味や食感のアクセントとなっています。



4号 3,241円(税抜)
 3,500円(税込) 5号 3,982円(税抜)
 4,300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 3,055円(税抜)
 3,300円(税込) 5号 3,982円(税抜)
 4,300円(税込)

数量限定 抹茶のオペラ

最高級抹茶を使用し、スポンジが3層・その他クリームが5層の計8層からなる贅沢なケーキ。断面のセンターに見える茶色ラインは、煎茶を練りこんだチョコレートで、あんこではありません。その他、アーモンド粉を使用したスポンジには柑橘系のシロップを染み込ませてあります。様々なテイストが抹茶を介して1つになったケーキです。



13×13cm 3,686円(税抜)
 3,980円(税込)

数量限定 キャラメル・ショコラのモンブラン

厚さ約2.5cmのクルミ入りチョコタルトの上には、香ばしいキャラメル生クリームと刻み栗、それを覆うようにベルギーチョコの生クリームを絞り、外側にはザクザクのキャラメルナッツを飾りました。色々な味や食感のハーモニーをお楽しみ下さい。



4号 3,500円(税抜)
 3,780円(税込) 5号 4,612円(税抜)
 4,980円(税込)

数量限定 レイブ・ドゥ・フリーズ

外側のクリームは、苺とホワイトチョコを生クリームと合わせ濃厚に。中は、苺が香る生クリームとラズベリーをサンド。リアルな木こりとサンタ・トナカイも愛嬌があって楽しいケーキです。



5号 3,686円(税抜)
 3,980円(税込)

数量限定 プワブル

アールグレイ紅茶のラテムース、ショコラのスポンジ、中にはラズベリー、ミルクパナナが入り、周りにはマカロンを飾りました。隠し味の水切りヨーグルトが濃厚なラテの味のポイントになっております。



直径17cm 3,871円(税抜)
 4,180円(税込)

数量限定 レジェ・ショコラ～For X'mas～

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で軽やかなケーキです。



5号丸相当(13cm) 3,223円(税抜)
 3,480円(税込)

数量限定 贅沢チーズタルト～For X'mas～

平素より人気の贅沢チーズタルトのクリスマスアレンジです。ペイクドチーズケーキの上に濃厚なチーズムースをのせたチーズ好きには人気のケーキです。6号サイズ(直径18cm)にサイズアップされ豪華になりました。



6号 3,871円(税抜)
 4,180円(税込)

ご注文書(お客様控え)

・ベルギーチョコデコ 4号_台/5号_台/_号_台
 ・フレジェ 5号丸相当_台/6号丸相当_台/_号丸相当_台
 ・生クリデコ 4号_台/5号_台/_号_台
 ・モンブラン・モウ 4号_台/5号_台
 ・ミロワール 4号_台/5号_台
 ・抹茶オペラ_台
 ・キャラメルショコラモン 4号_台/5号_台
 ・レイブフリーズ_台
 ・プワブル_台
 ・レジェショコラ_台
 ・チーズタルト_台
 計_台
 お渡し日_月_日_時頃
 ・シャンメリ_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

※必ず、引換券をお持ち下さい。

ご注文書(お店控え)

・ベルギーチョコデコ 4号_台/5号_台/_号_台
 ・フレジェ 5号丸相当_台/6号丸相当_台/_号丸相当_台
 ・生クリデコ 4号_台/5号_台/_号_台
 ・モンブラン・モウ 4号_台/5号_台
 ・ミロワール 4号_台/5号_台
 ・抹茶オペラ_台
 ・キャラメルショコラモン 4号_台/5号_台
 ・レイブフリーズ_台
 ・プワブル_台
 ・レジェショコラ_台
 ・チーズタルト_台
 計_台
 お渡し日_月_日_時頃
 ・シャンメリ_本
 お名前
 お電話番号
 受付日/担当

代 済・未

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。