

# Cham Bord フランス菓子 シャンボール



～厳選素材で作るケーキを早期ご予約で、シャンメリーをプレゼント！～

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。今年も、カマンベールチーズのケーキとピスタチオのケーキがリニューアル致しました。また、12月10日(日)までにご予約頂きますと、全てのケーキ1台につき1本シャンメリーがついてきます！早期ご予約をお待ちしております。

※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木曜になりました。

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 12/10(日)まで

## ご予約特典

★12/10(日)までにご予約頂きますと、全てのケーキ、1台につき1本シャンメリーをプレゼント致します！  
※画像はイメージです



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。  
★ご入店の際は、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(火) 臨時休業  
12/31は18:00まで  
元旦～1/3(10:00～17:00)

1/4(木)～1/7(日)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!

## 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 マカロン・ピスターシュ

美しいグリーンは、高級食材でもあるピスタチオの色。ピスタチオのムースベースのケーキの中には、ホワイトチョコムースとラズベリー、底はアーモンド粉を使用したショコラのスポンジで出来ています。ピンクのマカロンも飾り、クリスマスカラーに仕上げました。



5号 4,074円(税抜)  
4,400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、外側にはサ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・ドウ・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 スフレ・カマンベール

カマンベールチーズを使用し、約1時間かけてじっくりと焼き上げ、上には柑橘系の香りつけた生クリームをたっぷり乗せました。焼き上げたカマンベールチーズのコクや風味と柑橘系の生クリームが相性抜群で周りには、ふわふわスポンジのケーキラムで仕上げました。



5号 3,500円(税抜)  
3,780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な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
- ・ピスターシュ\_\_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
- ・カマンベールケーキ\_\_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

※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
- ・ピスターシュ\_\_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
- ・カマンベールケーキ\_\_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  
・シャンメリー \_\_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。