



予約期間 12/7 (日) まで

★限定数に達し次第締め切りとなります★
お早めにご予約ください



1 苺とマカロンのデコレーション

4号：約13cm…税込¥3,500
5号：約16cm…税込¥4,500
6号：約19cm…税込¥6,000
7号：約22cm…税込¥7,200

★写真は5号です。
4号はデザインが変わります。



2 チョコクリームのデコレーション

一晩寝かせた、こくのあるチョコレートクリーム、ココア生地のデコレーションケーキ。
5号：約16cm…税込¥4,900



3 クラシックショコラ

外はサクッと中はしっとり濃厚なチョコレートケーキ。お子様に人気。
★グルテンフリー
4号：約12cm…税込¥3,300
5号：約15cm…税込¥4,200



4 タルトフリュイ

たくさんのフルーツと濃厚なカスタード、香ばしいタルト。
約16cm…税込¥4,500



5 タルトモンブラン

茨城県産の和栗を使用したマロンクリーム。香ばしいタルトにカスタード。ほっくりとした栗の渋皮煮。
約16cm…税込¥4,500



6 ミロワール

ミルクチョコとビターズweetチョコのムース、ピスタチオのプリュレの3層。
約15cm…税込¥5,000



7 バイクドチーズケーキ

北海道産クリームチーズを使用。濃厚でしっとりこくのあるバイクドチーズケーキ。
約16cm…税込¥4,500



8 苺のクラフティ

サクサクの香ばしいパイ生地、甘酸っぱい苺のクラフティ。
約18cm…税込¥3,800



10 マカロンピスターシュ

香ばしいマカロン、ピスタチオのムース、ピスタチオのクレームダマンドとベリーの酸味。
約15cm…税込¥5,800



9 ティラミス

こくのあるイタリア産マスカルポーネ使用。エスプレッソを染み込ませたショコラ生地。
★グルテンフリー
約15cm…税込¥5,000



11 ムースフロマージュ

北海道産のクリームチーズを使用したレアチーズケーキ。中には甘酸っぱいらズベリージュレ。
約17×5×5cm…税込¥3,000



12 カライブバニラ

仏産チョコ「カライブ」使用のムース、バニラのプリュレ、ホワイトチョコムース、ビスキュイフォンダンショコラの4層。
約17×5×5cm…税込¥3,400

ご予約は店頭のみで承ります。裏面の用紙に記入の上、ご持参ください。

※飾りが多少変更になる場合があります。ご了承ください。



ご予約は店頭のみで承ります \★本用紙にご記入の上、ご持参ください★/

- 予約期間：12月7日まで（12月7日前でも限定数に達し次第締め切りとなります）
（予約内容の変更・キャンセルも12月7日までをお願いします。但し、限定数に達している日程への変更はできません）
- 受渡し：12月23日～25日、営業時間は10時～18時です。この他の日程はご相談ください
- ★12月24日は混雑が予想されます。23,25日のご予約をお勧め致します
- 混雑を避けるため、事前のお支払いをお願い致します ●12月23日～25日のプチガトーの販売はございません

12月のお誕生日ケーキをご予約されるへ

- 12月23日～25日のお誕生日ケーキのご予約も12月7日までをお願いします
- 12月23日～25日のお誕生日ケーキはクリスマスメニューからお選びください（メッセージプレートはお付けします）

【12月の営業日】

SUN	MON	TUE	WED	THU	FRI	SAT
	1	2	3	4	5	6
7 ★ 予約締切	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30	31	1/	2	3
4	5	6	7	8	9	10



季節を楽しむ 期間限定のお菓子

シュトーレン（薄切ってお召し上がりください）

フルーツの漬け込みに1ヶ月、焼き上がりから更に1ヶ月寝かせることで、フルーツとバターの香りが生地にも染みこんで芳醇な香りに。ドイツの伝統菓子。約13cm…¥2,000（税込）★12月より販売開始

ガレットデロワ（お正月用）★1月中の受取でのご予約ができます

フランスでは1月に家族で食べる焼き菓子。切り分けたガレットデロワの中からフェーブが出てきた人は、その日1日、王様になれます。発酵バターの香ばしいパイ、しっとりとしたクリームダイヤモンド。シンプルだからこそ美味しさの際立つお菓子です。約17cm…¥2,450（税込）

「お年賀」の焼き菓子のつめ合わせもお早めに

年末年始はお休みです。焼き菓子は数に限りがございますのでお早めにお求めください。

ご予約カード【店舗控】

代済・未代		合計 ¥
事前のお支払いにご協力をお願いします		
おなまえ (カタカナ)	様	
受取日	①12/23(火) ②12/24(水) ③12/25(木) ④他()	
受取時間	①午前 ②午後 ③夕方(～18:00)	
電話		
持歩き時間	①すぐ(30分以内) ②30分～1時間 ③1時間以上	
住所	当日支払いの方のみご記入ください	
予約番号		

予約 個 数	1	苺とマカロンのデコレーション 4号	¥ 3,500	
		苺とマカロンのデコレーション 5号	¥ 4,500	
		苺とマカロンのデコレーション 6号	¥ 6,000	
		苺とマカロンのデコレーション 7号	¥ 7,200	
	2	チョコレートクリームのデコレーション	¥ 4,900	
	3	クラシックショコラ 4号	¥ 3,300	
		クラシックショコラ 5号	¥ 4,200	
	4	タルトフリユイ	¥ 4,500	
	5	タルトモンブラン	¥ 4,500	
	6	ミロワール	¥ 5,000	
	7	ベイグドチーズケーキ	¥ 4,500	
	8	苺のクラフティ	¥ 3,800	
9	マカロンピスターシュ	¥ 5,800		
10	ティラミス	¥ 5,000		
11	ムースフロマーージュ	¥ 3,000		
12	カライブバニラ	¥ 3,400		

切り取らずにお持ちください

【お客様控】 ★当日必ずお持ちください

代済・未代		合計 ¥
おなまえ (カタカナ)		
様		
受取日	①12/23(火) ②12/24(水) ③12/25(木) ④他()	
受取時間	①午前 ②午後 ③夕方(～18:00)	
持歩き時間	①すぐ(30分以内) ②30分～1時間 ③1時間以上	
予約番号		

予約 個 数	1	苺とマカロンのデコレーション 4号	¥ 3,500	
		苺とマカロンのデコレーション 5号	¥ 4,500	
		苺とマカロンのデコレーション 6号	¥ 6,000	
		苺とマカロンのデコレーション 7号	¥ 7,200	
	2	チョコレートクリームのデコレーション	¥ 4,900	
	3	クラシックショコラ 4号	¥ 3,300	
		クラシックショコラ 5号	¥ 4,200	
	4	タルトフリユイ	¥ 4,500	
	5	タルトモンブラン	¥ 4,500	
	6	ミロワール	¥ 5,000	
	7	ベイグドチーズケーキ	¥ 4,500	
	8	苺のクラフティ	¥ 3,800	
9	マカロンピスターシュ	¥ 5,800		
10	ティラミス	¥ 5,000		
11	ムースフロマーージュ	¥ 3,000		
12	カライブバニラ	¥ 3,400		

※混雑を避けるため、引き取りはお一人での来店、事前のお支払いをお願いします ※持ち帰り用の手提げ袋はお付けします
※1時間以上のお持ち歩きは保冷剤や保冷バックをご用意ください