

## クリスマスショート

特定原材料:小麦、乳、卵 Alcohol 少

自慢のスポンジと純生クリームで自家製のいちごジュレをサンド。どこ食べても苺の味を楽しめるクリスマス定番のショートケーキ。

- 4号 12cm 2-4名 ¥3000 (税込¥3240)
- 5号 15cm 4-6名 ¥4000 (税込¥4320)
- 6号 18cm 6-8名 ¥5000 (税込¥5400)
- 7号 21cm 8-10名 ¥6500 (税込¥7020)
- 8号 24cm角 10-14名 ¥10000 (税込¥10800)



- a.スポンジ
- b.自家製いちごジュレ
- c.特製クリーム
- ※ネイキッドタイプ

自家製いちごジュレが  
さらに美味しくなりました!

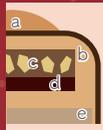


## Classique



数量  
限定

- a.ガナッシュモンテ・マロン
- b.和栗とフランス産栗のパバロア
- c.洋梨入りミルクチョコムース
- d.ビスキュイショコラ
- e.ダックワーズ



## ショコラ・マロン

特定原材料:小麦、乳、卵、大豆、アーモンド Alcohol 中

和栗とフランス産栗ペーストを使用したパバロアとミルクチョコムースに洋梨を合わせ、ほんのりラム酒香る冬にぴったりの味わい。

5号 15cm 4-6名  
¥4200 (税込¥4536)



## 生チョコノエル

特定原材料:小麦、乳、卵、大豆

2種類のチョコレートを使用し、味わい深く仕上げたクリスマス定番のプッシュ・ド・ノエルです。

16cm 4-6名  
¥3200 (税込¥3456)

数量  
限定

- a.クリーム・ショコラ
- b.ジェノワーズ・ショコラ
- c.シャンティ・ショコラ



## ノエル・ペア

特定原材料:小麦、乳、卵、大豆、アーモンド Alcohol 少

ツリー・ピスターシュとレアチーズの2種類をお楽しみ頂けるクリスマス限定セットです。

12cm角×2台 4-6名  
¥4000 (税込¥4320)

数量  
限定

## ノエル・シャンパーニュ

特定原材料:小麦、乳、卵、大豆、アーモンド Alcohol 多

アンリ・ジローのシャンパンとラタフィア・ド・シャンパーニュ、フィヌ・ド・ブルゴーニュ(ブランデー)を贅沢に使用したクリスマス限定スペシャルティ。外側のチョコレートには、日本でも限られた流通のフランス、ベック社製造ゲアキル産の香りの強いカカオ豆をブレンドして作られたチョコレートを使用。果実味溢れるシャンパンの華やかな香りと口溶けの良いムースが見た目の重厚感からは想像し難い、気品ある繊細な味わいを奏でる逸品。

数量  
限定

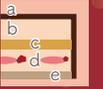
5-7名  
¥6000 (税込¥6480)

## Spécialité



- a.ガナッシュ
- b.ブランデー香るガナッシュモンテブラン
- c.ビスキュイ

- d.桃とフランボワーズ入りシャンパンのムース
- e.ダックワーズ



## サンタ・ルージュ

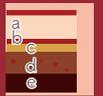
特定原材料:小麦、乳、卵、大豆、アーモンド Alcohol 少

軽やかなホワイトチョコムースとフランボワーズ入りショコラが奏でるエレガントな味わいのケーキです。クリスマスの食卓を彩るサンタクロースをイメージしたデコレーションでお届け。

17cm 4-6名  
¥3500 (税込¥3780)

数量  
限定

- a.ホワイトチョコムース
- b.フランボワーズジュレ
- c.ビスキュイ・ダイヤモンド
- d.ショコラ・フランボワーズ
- e.ビスキュイショコラ



## ガトーショコラ

特定原材料:乳、卵

小麦粉を使わずしっとり焼き上げた濃厚なガトーショコラです。

5号 15cm 4-6名  
¥3000 (税込¥3240)

数量  
限定



## ツリー・ピスターシュ

特定原材料:小麦、乳、卵、大豆、アーモンド

Alcohol 少

なめらかな味わいのチョコレートムースと、風味豊かなピスタチオが相性抜群の組み合わせ。

17cm 4-6名  
¥3500 (税込¥3780)

数量  
限定



数量  
限定

## フルール・フロマージュ

特定原材料:乳、卵、大豆

じっくりしっとり焼き上げたなめらかな濃厚な味わいに洋梨とレモンのジュレが爽やかなアクセント。

14cm 4-6名  
¥3500 (税込¥3780)

## シャンティ・フレーズ

特定原材料:小麦、乳、卵

Alcohol 少

優しい甘さの純生クリームと自慢のふわふわスポンジにフレッシュの苺をサンド。

限定  
50台



※ワンサイズのみ  
苺の大きさにより写真と数が異なる場合がございます。

6号 6-8名  
¥6000 (税込¥6480)

★マークは当日販売予定の商品です。

ご予約状況や店舗によっては当日販売をご用意できないお品物もございますので予めご了承ください。

- ・販売期間:12月23日(土)~25日(月)
- ・デコレーションは予告なく変更になる場合がございます。
- ・メニューと当日の販売価格が異なる場合がございます。
- ・ろうそく、プレートをご入用の際はお声がけください。

デコレーションは予告なく変更になる場合がございます。

## 店舗のご案内

12月から一部お休みになるケーキがございます。

成田本店  
〒286-0041  
千葉県成田市飯田町124-23  
TEL 0476-27-7781  
営業時間：10：00～19：00

イオンスタイル成田店  
〒286-0029  
千葉県成田市ウイング土屋2 4 1F  
TEL 0476-33-3770  
営業時間：10：00～21：00

## 年末年始の営業日について 2023年10月～12月は無休営業予定

■定休日：2024年1月3日(水)

■12月29日(金)～1月2日(火)は短縮営業(10時～17時)です。

定休日にお品物をご希望の場合は、イオンスタイル成田店でのお受け取りとなりますので予めご了承ください。

### お菓子のおせち ご予約受付中

販売期間：12月31日～1月2日



¥7500  
税込¥8100

写真はイメージです  
(2023年1月販売商品)

### ガレット・デ・ロワ ご予約受付中

販売期間：1月1日～1月2日



¥2200  
税込¥2376

※ご予約状況により当日の販売が  
ご用意できない場合がございます。

### クリスマスケーキ 配送承ります

受付期間：10月6日～12月15日



ONLINE  
SHOP▶▶



# 2023 Merry Christmas Cake Catalog



## ご予約について

当日の混雑を避けるため  
事前予約にご協力ください

### 店頭予約・前払い制

※電話予約不可

ご予約期間 10月6日から  
12月20日まで

受渡し期間 12月23日から  
12月25日まで

## おねがい

- ご予約は各店舗の店頭のみ受け付けております。  
お受け取り希望店舗にてご予約ください。
- お問い合わせは各店舗までお願いいたします。
- 材料やオーナメントの入荷状況によって  
デコレーションが変更になる場合がございます。
- 商品によっては予約を締め切らせて頂く場合が  
ございますのでお早めにご予約ください。
- クリスマス期間中、通常のデコレーションは  
お作りしておりませんので予めご了承ください。
- ご予約の変更(日にち・時間・品物など)は  
12月20日(火)までにお電話またはご来店ください。

# La Clémentine

デコレーションは予告なく変更になる場合がございます。

予約期間

10月6日(金)

▼  
12月20日(水)