

2015 Joyeux Noël

ラ・クレマンティエのクリスマスケーキコレクション

La Clémentine



数量
限定



Premium Short Cake
プレミアムショート

丸ごとイチゴをサンドしてたっぷりのイチゴと
純粋な生クリームでデコレーションした、
贅沢で豪華なクリスマス限定ケーキです。

限定50台

6号・18cm 6〜10人前
¥6500

数量
限定



Noël érable Fromage
ノエル・メープル・フロマージュ

リッチな濃厚マスカルポーネクリームとメープル
シロップとシュガーを使用した贅沢なクリームの
ハーモニー。キャラメリゼしたくるみがアクセント
のタルト生地のケーキです。

限定40台

17cm 5〜8人前
¥3800

数量
限定



Blanche Neige
ブランシュ・ネージュ

フレッシュ感あふれるイチゴのコンポート入り
イチゴのムースと爽やかなサワークリームムースの
組み合わせに、ほんのりビターなアマレット風味の
ムースをアクセントにした贅沢なケーキです。

限定40台

17cm 5〜8人前
¥3800

数量
限定



Noisettines
ノワゼッティーズ

ヘーゼルナッツをふんだんに使った
特製ケーキ生地と、コーヒーが香る
ヘーゼルナッツのパタークリームを使用した
大人の味わいの濃厚なバタークリームのケーキです。

限定40台

17cm 5〜8人前
¥3800

2016 新春初売りお菓子のおせち

数量
限定

来年の福袋はお菓子のおせち第二弾おたのしみに！



お菓子のおせち
一の重 生菓子の重
二の重 焼き菓子の重

小さくてちよっぴり贅沢に作った生菓子や
クレマンティエ自慢の焼き菓子が入っています。
おたのしみに！
両方のお重に蓋が付いているので手土産やご自宅用に分けていただけます。

ご予約の期間は10月10日より12月15日までとなっております。

成田店、佐原東店両店ともに元月・2日のお受け渡しになります。
数量限定のため、ご予約数によっては店舗に差ばないこともございます。
店頭販売の焼き菓子福袋もご用意しております。
※お重のデザインは予告なく変更される場合がございます。

5000円(税込)

Christmas Cake 2015

ご予約は12月15日まで承っております。

ご予約は各店舗の店頭のみ受け付けております。

表示価格は税込みの表示となっております。

すべて手作り商品のため作れる数に限りがございます。
商品によっては予約を締め切らせて頂く場合もございますのでお早めのご予約がおすすめです。



Noël Chantilly
純生ノエル

純粋な生クリームのみを使用した、
とっても軽いクレマンティエ定番の
ショートケーキをクリスマスケーキに
仕上げました。

4号・12cm 2〜4人前 ¥2270
5号・15cm 4〜6人前 ¥3400
6号・18cm 6〜10人前 ¥4530
7号・21cm 8〜12人前 ¥5660
8号・24cm角 14〜18人前 ¥8980

数量
限定

限定150台



Noël Paire
ノエルペア

4号サイズ(12cm)の純生ノエルとガトーショコラの2台入りボックスです。

4号・12cm×2台 6〜8人前 ¥3860

数量
限定



Mont-Blanc
モンブラン

ベルギー産のチョコレートを使用し、2種類のブレンドで作ったマイルドな
たっぷり生クリームと、中には純生クリームとカスタード、
渋皮栗が入ったとっても贅沢な、モンブランです。

4号・12cm 2〜4人前 ¥2610
5号・15cm 4〜6人前 ¥3910
6号・18cm 6〜10人前 ¥5210

数量
限定



Fromage Frais
レアチーズ

フランス産のクリームチーズをたっぷり使用して、食感ふんわり、
味わい濃厚に仕上げたクレマンティエ定番のレアチーズケーキを
クリスマスデコレーション。

3号・9cm 1〜2人前 ¥1400
4号・12cm 2〜4人前 ¥2160
5号・15cm 4〜6人前 ¥3460



Bûche de Chocolat
生チョコノエル

ベルギー産のチョコレートを、2種類のブレンドで作ったマイルドな
生チョコクリームをフワフワのチョコレートスポンジで包み、
人気の生チョコロールがブッシュ・ド・ノエルになりました。

15cm 3〜5人前 ¥1860
22cm 6〜8人前 ¥2890



Chocolat Brutagne
ショコラブルターニュ

フランス産のショコラをたっぷり使用して、濃厚でじっくり焼き上げた、
ガナッシュをはるかに甘いチョコレートクリームでサンドした、
クレマンティエ人気のケーキが、クリスマスバージョンが登場。

15cm 4〜6人前 ¥2000

数量
限定



Tarte aux fraise
苺のタルト

旬の国産イチゴを丸ごと入った人気のタルトです。中にはラズベリー
の軽いクリームが入り、特製タルト生地とイチゴの甘酸っぱさとの
相性も抜群です。数量限定のクリスマスデコレーションで登場！

3号 12cm 2〜3人前 ¥1650
4号 14cm 4〜6人前 ¥2080

数量
限定



Fromage Cuit
チーズケーキ

2種類のクリームチーズをブレンドして濃厚でじっくり焼き上げた、
しっとり濃厚なベークドチーズケーキ。
クリスマスデコレーションになって数量限定で登場。

5号・15cm 4〜6人前 ¥2160



Blanc et Rouge
ブラン・エ・ルージュ

フランボワーズ風味のほんのり酸味の強い生チョコクリームに
軽いホワイトチョコレートクリームを組み合せ、2種類のビスキュイ
を使って組み立てたクレマンティエで人気のケーキです。

15cm 4〜6人前 ¥2000



Gâteaux Chocolat
ガトーショコラ

フランス産のカカオ分66%のチョコレートを、
小麦粉を入らずじっくり焼き上げた濃厚で口溶けの
良いガトーショコラがクリスマスケーキになりました。

4号・12cm 2〜4人前 ¥1590
5号・15cm 4〜6人前 ¥2060

www.clementine.co.jp

●表示価格は税込みの表示となっております。
●ご予約は各店舗の店頭のみ受け付けております。
●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の変更などがある場合がございます。
●すべて手作り商品のため作れる数に限りがございます。
商品によっては予約を締め切らせて頂く場合もございますのでお早めのご予約がおすすめです。
●お問い合わせは各店舗までお願い致します。

La Clémentine ラ・クレマンティエ

成田本店
〒286-0041 千葉県成田市成田町124-23
tel 0476-27-7781 fax 0476-27-7750
営業時間 10:00 - 19:00 定休日水曜日 12月から1月まで。

アピタ佐原東店
〒300-0726 茨城県潮来市西代1480
tel 0299-80-5036 fax 0299-80-5035
営業時間 10:00 - 21:00

www.facebook.com/laclementine

