

数量限定 **2017**
新春初売りお菓子のおせち

来年の福袋はお菓子のおせち第三弾おたのしみに！



お菓子のおせち
一の重 生菓子の重
二の重 焼き菓子の重

小さくてちよびり贅沢に作った生菓子やクレマンティヌ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られます。

ご予約の期間は10月1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旦・2日のお受け渡しになります。
数量限定の為、ご予約数によっては店舗に差がないこともございます。
お重のデザインは変更になる場合がございます。ご了承ください。
店頭販売の焼き菓子福袋もご用意しております。

5400円 (税込)

Christmas Cake 2016 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ヌ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	¥2340
5号・15cm	4〜6人前	¥3510
6号・18cm	6〜10人前	¥4670
7号・21cm	8〜12人前	¥5830
8号・24cm角	14〜18人前	¥9250

Mont-Blanc
モンブラン

解凍の風味豊かな果実を使用した特製マロンクリームをたっぷり盛りました。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	¥2700
5号・15cm	4〜6人前	¥4040
6号・18cm	6〜10人前	¥5370

Bûche de Chocolat
生チョコノエル

ベルギー産のチョコレートも、2重層ブレンドして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巻いた、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	¥2000
22cm	6〜8人前	¥3100

Tarte aux fraise
苺のタルト

旬の国産イチゴを丸ごととせた人気のタルトです。中にはラズベリー、生チョコクリームが入り、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！

3号 12cm	2〜3人前	¥1700
4号 14cm	4〜6人前	¥2340

Clémentine
クレマンティヌ

みかんの甘酸っぱさとミルクで濃厚なバニラ風味のホワイトチョコクリームが絶妙なバランスで絶品になっています。クレマンティヌと名前がついたシェフの思いのこめケーキです。

17cm	4〜6人前	¥2400
------	-------	-------

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	¥4190
------------	-------	-------

Fromage Frais
レアチーズ

フランス産のクリームチーズもたっぷり使用して、食感3人前、味わい濃厚に仕上げたクレマンティヌ定番のレアチーズケーキをクリスマスデコレーション。

4号・12cm	2〜4人前	¥2220
5号・15cm	4〜6人前	¥3490

Chocolat Brutagne
ショコラブルターニュ

フランス産のグランドのチョコを使用し、ガッシュをほろろ甘い生チョコクリームでサンドした、クレマンティヌ人気のケーキが、クリスマスバージョンで登場。

17cm	4〜6人前	¥2400
------	-------	-------

Fromage Cuit
チーズケーキ

2重層のクリームチーズもブレンドして濃縮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	¥2220
---------	-------	-------

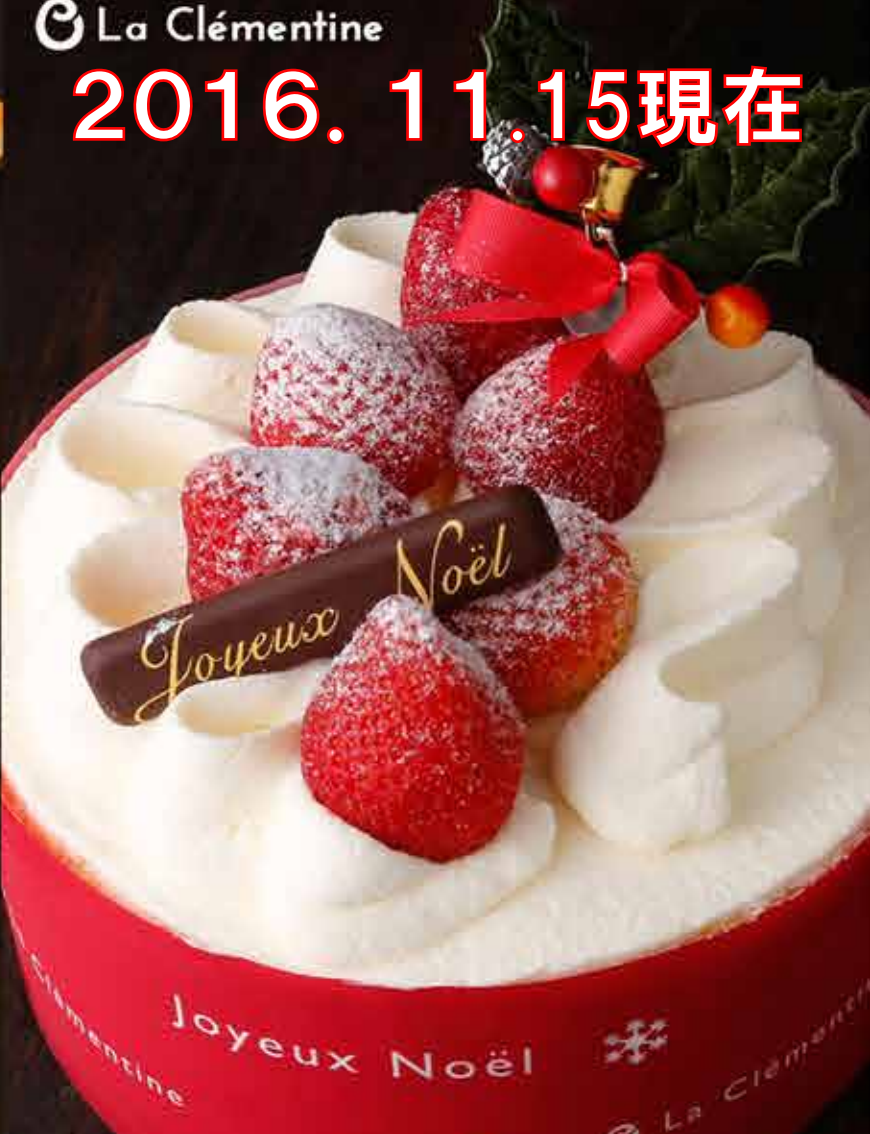
Gâteaux Chocolat
ガトーショコラ

フランス産のカカオ分86%のチョコレートを使用し、小麦粉を入らずに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。

5号・15cm	4〜6人前	¥2310
---------	-------	-------

2016 Joyeux Noël ラ・クレマンティヌのクリスマスケーキコレクション

La Clémentine
2016. 11.15現在



クリスマスケーキのご予約は12月15日まで承っております。

数量限定 **成田本店のみ**
SOLD OUT



乳脂肪分38%の純生クリーム
まるごと国産イチゴがたっぷり
しっとりふわふわの自慢のスポンジ
サンドもまるごと国産イチゴがたっぷり

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 **成田本店のみ**
SOLD OUT



シャンティショコラ
クレームショコラ
チョコレートムース
チョコレートのビスキュイ
フランボワーズジュレ
カリカリアーモンド生地
チョコサブレ

Noël Chocolat Chemin
ノエル・ショコラ・シュマン

最高級ヴァローナのチョコレートを2種類使用し、チョコレートと相性の良いフランボワーズのジュレとカリカリとサクサクの食感をプラスした濃厚なチョコレートケーキです。

限定45台

17cm 5〜8人前
¥3900

数量限定 **成田本店のみ**
SOLD OUT



バニラのムース
紅茶のジュレ
紅茶のスポンジ
紅茶のクリーム
マカデミアナッツ紅茶風味のクリスティアン
パン・ド・ジュエ

Blanche Hiver
ブランシュ・イヴェール

ロイヤルミルクティーをケーキに仕立てた紅茶づくしのケーキです。2種類の味わいの違うスポンジを贅沢に使い紅茶のジュレとカリッとしたマカデミアナッツがアクセントに！

限定45台

17cm 5〜8人前
¥3900

数量限定 **成田本店のみ**
SOLD OUT



グラスージュショコラ
キャラメル風味のラム酒が香るスポンジ
キャラメル風味のクレームパティシエール
カボチャのクリーム

Noël Caramel Rhum
ノエル・キャラメル・ロム

生地とクリームに自家製キャラメルソースで味付けし、相性の良いくみを忍ばせました。かぼちゃのまろやかな味わいと芳醇なダークラムの香りがお口の中でマリアージュ。

限定45台

17cm 5〜8人前
¥3900

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・クレマンティヌ

成田本店
〒286-0041 千葉県成田市飯町124-23
tel 0476-27-7781 fax 0476-27-7750
営業時間 10:00 - 19:00 定休日水曜日

アビタ佐原東店
〒300-0726 茨城県稲敷市西代1480
tel 0299-80-5036 fax 0299-80-5035
営業時間 10:00 - 21:00

www.facebook.com/clementine.co.jp

