



NOËL CHANTILLY
純生ノエル (ネイキッドタイプ)

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ーン定番の
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	¥2340
5号 15cm	4~6人	¥3510
6号 18cm	6~10人	¥4670
7号 21cm	8~12人	¥5830
8号 24cm角	14~18人	¥9250



限定
80台

MONT-BLANC
モンブラン

熊本産の風味豊かな栗だけを使用した特製マロンクリームを
たっぷり絞りました。中には純生クリームとカスタード、
渋皮煮が入ったとっても贅沢な、モンブランです。

4号 12cm	2~4人	¥2700
5号 15cm	4~6人	¥4040
6号 18cm	6~10人	¥5370



限定
50台

TARTE AUX PRAISE
苺のタルト

旬の国産イチゴを丸ごとのせた人気のタルトです。
中にはラズベリーのに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。

4号 14cm	4~6人	¥2340
---------	------	-------



限定
50台

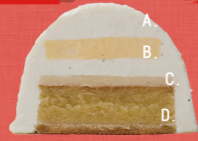
PREMIUM SHORT CAKE
プレミアムショート

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。

6号 18cm	6~10人	¥6500
---------	-------	-------



限定
50台



- A. パニラとマスカルポーネのクレームシャンティール
- B. パニラ風味のクリーム
- C. パニラ風味のガナッシュ
- D. パニラ風味のしっとりタルト

NOËL AU VANILLE
ノエル・ヴァニール

大変貴重なマダガスカル産パニラビーンズを
ガナッシュ、クリーム、クレームシャンティールに
使い、甘いパニラの香りが詰まった
パニラ尽くしのプレミアムピュッシュ・ド・ノエルです。

16cm	4~6人	¥4000
------	------	-------



限定
50台



- A. いちご風味のチョコクリーム
- B. お酒に漬けたさくらんぼ
- C. マスカルポーネ入りホワイトチョコクリーム
- D. ヴァローナミルクチョコのガナッシュキルシュ風味
- E. いちごのジュレと濃厚チョコスポンジ
- F. チョコレート生地のタルト

NOËL PODÉ-NOIDE
ノエル・フォレノワール

キラのあるアルガス産最高級キルシュ
(さくらんぼのお酒)を最高級チョコレートヴァローナで
作った濃厚なガナッシュとミルキーな
マスカルポーネクリームで包み込みココと深みを出した
大人向けのシックで贅沢なクリスマス限定
フォレノワール風タルトです。

直径14cm	3~5人	¥4000
--------	------	-------



限定
50台



- A. 黒糖のスポンジ
- a. 黒糖のシロップ
- B. 黒糖のバタークリーム
- C. マロンクリーム (刻んだ栗入)
- D. 黒糖のバタークリーム (ローストアーモンド入り)

OPÉRA DE JAPONAIS
オペラ・ジャポネ

黒糖香るバタークリームと刻んだ栗の入った
マロンクリームを黒糖のスポンジでサンドしました。
まるで和菓子を食べているような味わいに仕上げた
和洋折衷のクリスマス限定ケーキです。
お酒を使っていないのでお子様も一緒に楽しく食べられます。

17cm	4~6人	¥4000
------	------	-------



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
プッシュ・ド・ノエルになりました。

15cm	4~5人	¥2000
22cm	6~8人	¥3100



限定
80台

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
クレマンティーン人気のケーキが、
クリスマスバージョンで登場。

5号 15cm	4~6人	¥3390
---------	------	-------



CHOCOLAT BRETAGNE
ショコラブルターニュ

フランス産グラントの塩を使用したガナッシュを
ほろ苦いチョコレートクリームでサンドした、
クレマンティーン人気のケーキが、
クリスマスバージョンで登場。

17cm	4~6人	¥2400
------	------	-------



GÂTEAUX CHOCOLAT
ガトーショコラ

最高級チョコレートヴァローナの
カカオ分66%のチョコレートを使用し、
小麦粉を入れ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	¥2310
---------	------	-------



CLÉMENTINE
クレマンティーン

みかんの甘酸っぱさとミルキーで濃厚な
パニラ風味のホワイトチョコクリームが
絶妙なバランスで組み上がっています。
クレマンティーンと名前がついた
シェフの思い出のケーキです。

17cm	4~6人	¥2400
------	------	-------



限定
50台

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
湯煎でじっくり焼き上げた、
濃厚なベーカドチーズケーキ。
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	¥2220
---------	------	-------



限定
150台

NOËL PAÏDE
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が
2台入っています。

4号12cm×2台	6~8人	¥4190
-----------	------	-------