クリスマスケーキ

Christmas

Menu Catalog 2019



La Clémentine

●ご予約について

ケーキの受取りはご予約された店舗のみとなりますのでご注意ください。

お受取店舗にて ご予約ください
※電話予約不可

ご予約期間
10月12日から
12月15日まで

受渡し期間
12月22日から
12月25日まで

- ●ご予約はお受取りを希望される各店舗にて受付けております。(前払い)
- ●予約内容に変更がある場合は12月15日までにご予約された店舗までご連絡ください。
  受取店舗の変更はできませんのでご注意ください。
- ●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。
- ●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。
- ●お問い合せや予約内容のご変更は各店舗までお願い致します。

当日、混雑が予想されるため
ケーキは事前のご予約がおすすめです。

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時～19時

イオンスタイル成田店
〒286-0029
千葉県成田市ウイング土屋２４ １F
TEL 0476-33-3770
営業時間：10時～21時

成田本店のお休みと年末年始の営業について

11月 毎週水曜日
12月 4日 11日 18日 26日
1月 3日 8日 15日 22日 29日

- ●12月27日～29日：ご予約のお客様と焼菓子の販売のみ
  ※生菓子の販売はございません
- ●12月30日～31日：通常営業
- ●1月1日～2日：ご予約のお客様と焼菓子の販売のみ
  ※生菓子の販売はございません
- ●12月27日～1月2日は10時～17時までの営業です。
- ●イオンスタイル成田店は通常営業です。

Follow us

www.clementine.co.jp

Christmas Cake

ケーキ1台につきローソク5本のみお付けしております。追加分がある場合は予めご用意頂くか当日お買い求めください。



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
軽く優しい甘さに仕上げた
人気のショートケーキです。

4号	12cm 2～4人	￥2340（税込￥2527）
5号	15cm 4～6人	￥3510（税込￥3790）
6号	18cm 6～8人	￥4670（税込￥5043）
7号	21cm 8～10人	￥5830（税込￥6296）
8号	24cm角 10～14人	￥9250（税込￥9990）

特定原材料：卵、乳、小麦



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
マイルドに仕上げた生チョコクリームと
ふわふわのチョコレートスポンジの
ブッシュ・ド・ノエルです。

15cm 4～6人 ￥2200（税込￥2376）

特定原材料：卵、乳、小麦、大豆

Premium Cake 2019

ノエル・ショコラ・ノワゼット

ほんのり洋酒香る大人向けの濃厚なチョコレートロールを
自家製のプラリネとともにお召し上がりください。



- Ⓐさくさくノワゼットのクラックラン
- Ⓑプラリネノワゼットチョコクリーム
- Ⓒチョコレートスポンジ
- Ⓓマールドシャンパーニュ入チョコクリーム
- Ⓔ自家製プラリネノワゼット



限定150台

15cm 4～6人 ￥4000（税込￥4320）

特定原材料：卵、乳、小麦、大豆

りんごの樹

メープルシナモン味のブリュレとチーズクリームで
見た目も味わいも楽しいりんごのケーキです。



- Ⓐチーズクリーム
- Ⓑメイプルシナモンブリュレ
- Ⓒシュトロイゼル
- Ⓓりんごクラフティ



限定150台

5号 15cm 4～6人 ￥4000（税込￥4320）

特定原材料：卵、乳、小麦、大豆

ノエル・ピスターシュ・カシス

濃厚なピスタチオとカシスムースの組み合わせ。
クリスマスにぴったりの華やかなケーキに仕上げました。



- Ⓐピスタチオのムース
- Ⓑカシスのムース
- Ⓒ濃厚ピスタチオクリーム
- Ⓓピスタチオペーストとフィヤンティーヌ
- Ⓔさくさくチョコサブレ



限定150台

17cm 4～6人 ￥4000（税込￥4320）

特定原材料：卵、乳、小麦、大豆