

2020 Christmas cake collection



写真6号サイズ



写真5号サイズ



写真5号サイズ



限定
50台



限定
50台

限定
30台

クリスマス生クリームデコレーション

4号/12cm	2,900円(+税)	7号/21cm	5,700円(+税)
5号/15cm	3,800円(+税)	8号/24cm	7,000円(+税)
6号/18cm	4,600円(+税)	10号/30cm	10,000円(+税)

クリスマス生チョコクリームデコレーション

4号/12cm	2,900円(+税)	7号/21cm	5,700円(+税)
5号/15cm	3,800円(+税)	8号/24cm	7,000円(+税)
6号/18cm	4,600円(+税)	10号/30cm	10,000円(+税)

莓みるくのタルト 〜クリスマスversion〜

当店の人気商品莓みるくのタルトを、クリスマス仕
上げでリースに見立ててデコレーションしました。

4.5号/14cm	3,800円(+税)
-----------	------------

ブッシュ・ド・ノエル・マロン

A.O.Cに認定されたV.S.O.Pのラム酒香るヴァ
ヴアロワにミルクチョコガナッシュ、カシスの軽
いクリームを合わせ、フランス産マロンクリーム
でデコレーション。クリスマスを彩る贅沢な大人
味。メレンゲのシャンピニオンを添えて。

小: 12cm×9cm (3~4名様)	3,100円(+税)
大: 26cm×9cm (9~10名様)	5,200円(+税)



1月1日~11日
期間限定販売

写真7号サイズ

ガレット・デ・ロワ

アンヴェルセで発酵バターを織り込んだ自家製
パイとスペインマルコナ種のアーモンドクリーム。
余計な味は付けをせずシンプルに王道に丁寧に
お作りしております。

〜ガレット・デ・ロワとは〜

フランスのお正月の定番。エピファニーのお祝いと
して食べられます。中にフェーブと呼ばれる陶器の
人形が入っており切り分けて食べたとき当たった
人が王様となり幸福が訪れるといわれています。
お召し上がりの際は、陶器に十分ご注意ください。

5号/15cm	2,400円(+税)
7号/21cm	3,000円(+税)



限定
50台

写真5号サイズ

ノエル・ドゥーブル・フロマージュ

ベイクドチーズとレアチーズの二層仕立て。異な
る食感とそれぞれ違うチーズを使用し、味に深み
を持たせております。

4号/12cm	3,000円(+税)
5号/15cm	4,000円(+税)



限定
50台

写真5号サイズ

ノエル・クラシック・ショコラ

通年でお店に並べているガトーショコラをクリ
スマス仕上げてアーモンドをキャラメリゼしたのち、
ペーストにした自家製のプラリネクリームをトッ
ピング。もう一口食べたくなる奥深い味わい。

4号/12cm	2,800円(+税)
5号/15cm	3,500円(+税)
6号/18cm	4,300円(+税)

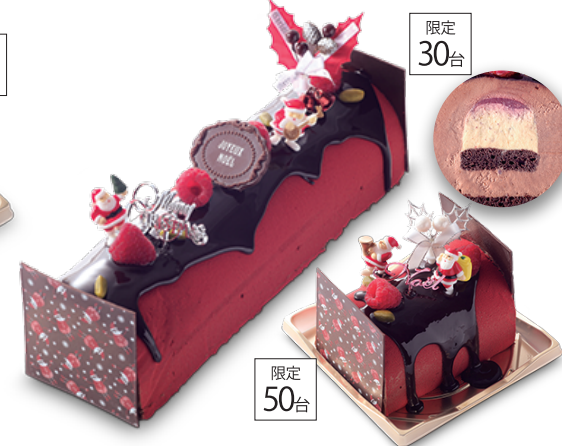


限定
50台

ガトー・フリーズ・ノエル

こちらもセディエの定番クリスマスケーキ。旬の
苺を荒めにピューレにし、極力フレッシュの香り
を残すようお作りしております。小さめでもホール
ケーキという方にオススメです。

11cm×11cm	2,200円(+税)
-----------	------------



限定
50台

限定
30台

ブッシュ・ド・ノエル・ルージュ

ビスタチオ、ショコラ、フランボワーズ王道の組み
合わせ。ビスタチオをローストしたのちペースト
にし、香ばしさをプラス。フランボワーズのピュ
アな酸味と70%の香り高いブラックチョコレートの
アロマの織り成す三重奏をお楽しみ下さい。

小: 12cm×9cm (3~4名様)	3,100円(+税)
大: 26cm×9cm (9~10名様)	5,200円(+税)