

2021 christmas cake collection



写真6号サイズ

写真5号サイズ

クリスマス生クリームデコレーション

4号/12cm	3,000円 税込3,240円	7号/21cm	5,800円 税込6,264円
5号/15cm	3,900円 税込4,212円	8号/24cm	7,000円 税込7,560円
6号/18cm	4,600円 税込4,968円	10号/30cm	10,000円 税込10,800円



苺を2段サンド



写真5号サイズ

バナナを2段サンド

クリスマス生チョコクリームデコレーション

4号/12cm	3,000円 税込3,240円	7号/21cm	5,800円 税込6,264円
5号/15cm	3,900円 税込4,212円	8号/24cm	7,000円 税込7,560円
6号/18cm	4,600円 税込4,968円	10号/30cm	10,000円 税込10,800円



限定
50台

ペール・ノエル・ガトー・フレーズ

セディユのクリスマスの定番でお作りしているガトーフレーズ。今年はサンタの衣装でデコレーション。苺を荒めにピューレにし、食感を残しつつムースに仕立てております。小さめでもホールケーキという方にオススメです。

11cm×11cm 2,400円 税込2,592円



限定
30台

ボネ・ドゥ・パールノエル

ラズベリーとミュールを交配したお花のような香りのするタイベリーというフルーツをアールグレイのクリームと合わせました。ベルガモットやお花の香り高いケーキでクリスマスを演出。切り分けるとサンタの帽子に見えるようお作りしております。

20cm×8cm 4,400円 税込4,752円



12月31日～1/10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。バニラビーンズ以外余計な味付けをせず、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。エビファニーのお祝いとして食べられます。中にフェープ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 税込2,592円
7号/21cm	3,000円 税込3,240円



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人気のガトーショコラをクリスマスデコレーションに。アーモンドとヘーゼルナッツをキャラメリゼしたのち、ペーストにした自家製ブ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です。

4号/12cm	2,900円 税込3,132円
5号/15cm	3,600円 税込3,888円
6号/18cm	4,400円 税込4,752円



限定
30台

限定
50台

ブッシュ・ド・ノエル・ピスターシュ

ピスタチオの香り豊かなムースにグリオットチェリーの酸味が好相性。ピスタチオの半分はローストしたものを使い香ばしさをプラスし味に奥行きを出しています。下にはザクザク食感のピスタチオ入りクランブル。

小: 12cm×9cm (3~4名様)	3,200円 税込3,456円
大: 26cm×9cm (9~10名様)	5,300円 税込5,724円



限定
30台

限定
50台

ブッシュ・ド・ノエル・キャラメル

キャラメルチョコレートにマカダミアブラウニー×香り高いトンカ豆のブリュレの組み合わせ。食感対比や、鼻からぬける香り、味わい深いケーキに仕上げました。

小: 12cm×9cm (3~4名様)	3,200円 税込3,456円
大: 26cm×9cm (9~10名様)	5,300円 税込5,724円