

#1

クリスマス生クリームデコレーション

4号/12cm 3,600円税込3,888円 7号/21cm 6,000円税込 6,480円
 5号/15cm 4,300円税込4,644円 8号/24cm 7,200円税込 7,776円
 6号/18cm 5,100円税込5,508円 10号/30cm 11,000円税込11,880円



苺を2段サンド

#2

クリスマス生チョコクリームデコレーション

4号/12cm 3,600円税込 3,888円
 5号/15cm 4,300円税込 4,644円
 6号/18cm 5,100円税込 5,508円
 7号/21cm 6,000円税込 6,480円
 8号/24cm 7,200円税込 7,776円
 10号/30cm 11,000円税込11,880円



バナナを2段サンド

#3

限定50台



5号

ノエル・クラシック・ショコラ

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フラー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 / 3,300円税込3,564円
 5号 / 15cm / 4,100円税込4,428円
 6号 / 18cm / 4,900円税込5,292円

小 / 限定30台

大 / 限定20台

#6



ブッシュド・ノエル・フリュイ・ルージュ

5種類のベリーとクリームチーズのモンタージュ。それぞれのベリーの酸味と甘みを絶妙にブレンドし、軽いクリームに仕立てクリームチーズと合わせました。5種のベリーが織りなす味のお楽しみください。

小 / 12cm×9cm×8cm / 3,600円税込3,888円
 大 / 20cm×9cm×8cm / 5,000円税込5,400円

#4

限定30台



タルト・モン・ブラン

フランス産のマロンの豊かな香りマロンクリームとカシスの入ったサクサクタルトと共に。

4.5号 / 14cm / 4,200円税込4,536円

限定20台

#7



トリアングル・ノアゼット

ヘーゼルナッツとビターチョコレートの組み合わせ。定番で王道ですがそれが好きという方も多はず。ヘーゼルナッツの癖になる味わいビターチョコのほろ苦さがマッチ。後をひきます。大人向けの味わいです。

26cm×8cm×8cm / 6,000円税込6,480円

#5

小 / 限定30台

大 / 限定20台



ブッシュド・ノエル・シシリアン

ナッツの女王とも呼ばれる高級ナッツのピスタチオを香ばしくローストし軽いクリームにとるーりチョコソースが隠れています。甘酸っぱさとピスタチオのこく深い味わいがクリスマスをワンランク格上げしてくれるはず。

小 / 12cm×9cm×8cm / 3,700円税込3,996円
 大 / 20cm×9cm×8cm / 5,000円税込5,400円

#8

12月31日~1/8日
期間限定販売



7号

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。パナビス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おります。お召し上がりの際は、陶器に十分ご注意ください。

5号 / 15cm / 2,700円税込2,916円
 7号 / 21cm / 3,500円税込3,780円