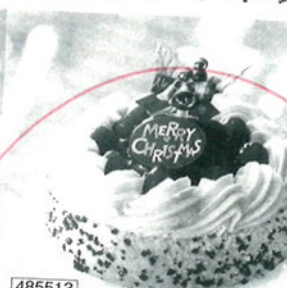


ご予約は各ショップ、本館6階おせち・クリスマス



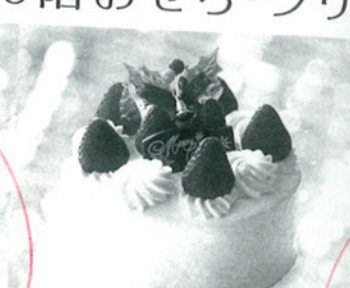
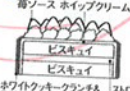
485526
〈新宿高野〉
マネージュ

苺のコンフィとストロベリーシャンティクリームをサンドした、苺の風味豊かなクリスマスケーキ。
1台:径約12cm
税込3,024円
アレルギー特定原材料:
卵・乳・小麦
お渡し日:
12月22日(金)→25日(月)



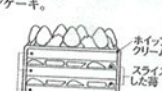
485513
〈新宿高野〉
ブレース ロゼ

ストロベリーシャンティクリームをサンドし、苺をバラに見立てて飾った、華やかなクリスマスケーキ。
1台:径約15cm
税込3,996円
アレルギー特定原材料:
卵・乳・小麦
お渡し日:
12月22日(金)→25日(月)



485496
〈新宿高野〉
クリスマスショートデコレーション5号

苺を2段にサンド。シンプルに仕立てたベーシックなデコレーションケーキ。
1台:径約15cm
税込4,860円
アレルギー特定原材料:
卵・乳・小麦
お渡し日:
12月22日(金)→25日(月)



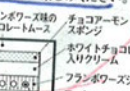
485281

〈ヴィタメール〉ヴェール・ラヴェニール
目隠しがいかにカシスと果物が隠れた風味豊かなマロンアリュレを、カカオの香り豊かなチョコレートムースで包みました。
1台:径約15cm
税込5,400円
アレルギー特定原材料:
卵・乳・小麦
限定数: 10
お渡し日:
12月23日(土・祝)→25日(月)



485210

〈ヴィタメール〉ノエル・ルーージュ
フランボワーズをあわせたチョコレートムースの山は、ホワイトチョコレートクリームとフランボワーズジュレ、カカオの香りとフランボワーズの酸やかな酸味をお楽しみください。
1台:径約10.5cm
税込2,916円
アレルギー特定原材料:
卵・乳・小麦
お渡し日:
12月22日(金)→25日(月)



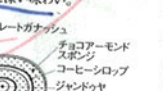
485135

〈ヴィタメール〉
ブレース・ド・ヴィタメール
口どけなめらかなクリームとスポンジに3種のフルーツをサンドして、苺を飾りました。
1台:径約15cm
税込4,104円
アレルギー特定原材料:
卵・乳・小麦
限定数: 60
お渡し日:
12月22日(金)→25日(月)



485063

〈アンテノール〉
ブッシュ・ド・ノエル
チョコアーモンドスポンジにココアのあるキャラメルバタークリームと、ジャンドゥーガナッシュを巻き込んだ深い味わい。
1台:径約16cm
税込3,564円
アレルギー特定原材料:
卵・乳・小麦
限定数: 30
お渡し日:
12月22日(金)→25日(月)



485021

〈アンテノール〉
ノエル・ブレース
北海道産生クリームをブレンドした口どけの良いクリームと、きめ細かに焼き上げたスポンジケーキで苺をサンド。
1台:径約15cm
税込4,320円
アレルギー特定原材料:
卵・乳・小麦
限定数: 100
お渡し日:
12月22日(金)→25日(月)



485294

〈ケニヒス クローネ〉
ハッピーショコラツリー
ふんわりチョコシフォン生地と濃厚なチョコレートムースをあわせて、可愛らしいツリー型ケーキ。目隠しはホワイトベリーの香りがアクセントに。
1台:径約23×20cm
税込4,320円
アレルギー特定原材料:
卵・乳・小麦
限定数: 30
お渡し日:
12月23日(土・祝)→25日(月)

