

2020

★ケーキは数に限りがございます。お早めにご予約下さい。  
★ケーキのお渡し日は12月22日から25日迄です。詳細はお問い合わせ下さい。

## ★デコレーション

《純生100%  
フレッシュクリーム苺サンド》

北海道十勝産の原乳から搾ったフレッシュな純生クリームを使用し、いちごをサンドしました。

5号(直径約15cm) 4,000円  
6号(直径約18cm) 5,000円  
7号(直径約21cm) 6,600円  
8号(直径約24cm) 10,000円

◎写真は5号です  
◎6号サイズ以上は、苺とクリームが2段にサンドしています。



## ★デコレーション

《生チョコクリーム苺サンド》

ベルギー産ショコラをガナッシュクリームにして純生クリームと混ぜ合わせ、口当たり最高のクリームに仕上げています。

5号(直径約15cm) 4,400円  
6号(直径約18cm) 5,500円  
7号(直径約21cm) 7,000円  
8号(直径約24cm) 11,000円

◎写真は5号です  
◎6号サイズ以上は、苺とクリームが2段にサンドしています。

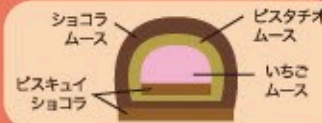


数量限定

## ★ノエル

ショコラムースの中に、苺とピスタチオのムースで三層に仕上げました。

(長さ約18cm)  
4,000円



数量限定

## ★2段デコレーション

生クリームデコレーションの5号と7号を豪華に仕上げました。

12,000円



数量限定

## ★ピスタチオ

ピスタチオのムースにチーズとフランボワーズのジュレを入れ、ピスタチオの刻みを加えたチョコでコーティング。

4号(直径約12cm)  
3,000円



数量限定

## ★プラリネショコラ

プラリネショコラのムースとキャラメルムースに香ばしいピーカンナッツのキャラメリゼを加え、ショコラのグラサージュでコーティング。

4号(直径約12cm)  
3,000円



数量限定

## ★マスカルポーネ

マスカルポーネを加えたレアチーズムースにレモンのクリームを中に入れた爽やかなムース。

4号(直径約12cm)  
3,000円

数量限定

## ★苺の気持ち

甘酸っぱい苺ムースの中にチーズのプリュレを入れ、苺のジュレで色彩やかに仕上げたモンペリエ定番のアントルメです。

4号(直径約12cm)  
3,000円



数量限定

## ★モンブラン

香り高い和菓を贅沢に使用し、口溶けの良い生クリームとショコラのスポンジを組み合わせました。モンペリエの人気No.1の味をお楽しみ下さい。

4号(直径約12cm)  
3,000円



●価格は税込みです。●ケーキは写真と一部デザインが異なる場合があります。予めご了承下さい。●ローソクは別にお付けしております。