

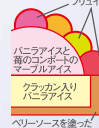


お客様のご自宅へ直接お届けするクリスマスケーキ。  
冷凍でお届けします。 ※ケーキの装飾菓子は別添となります。



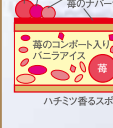
GLACIEL  
Entremets Glacés par LaTAO

ベリーソースを塗った生地にバニラアイスクリームとチョコ  
フェイタルペレートの土台。バニラとイチゴのマールアイスを絞り、  
色とりどりのフルーツシャーベットで飾り付けした華やかなア  
ントルメグラッセ。  
〈グラスッセル〉  
クリスマスバルンドフリユイ(φ12cm)  
[税込]5,940円 [送料込] ※アイスケーキですので解凍せずにそのままお召上がりください。



GLACIEL  
Entremets Glacés par LaTAO

一目で恋に落ちるような、可愛らしさ。バニラビーンズが香る  
バニラアイスにミックスしたのは、濃厚なイチゴのコンポート  
です。そこに国産のイチゴをごろごろとあわせて、ハチミツと  
卵がたっぷり入った生地でサンドしました。  
〈グラスッセル〉  
クリスマスフレジェ(φ12cm)  
[税込]5,508円 [送料込] ※アイスケーキですので解凍せずにそのままお召上がりください。



ピエール マルコリーニ氏

酸味を利かせたフランボワーズのコンフィチュールとビスキュ  
イショコラ、ビターチョコレートガナッシュを重ねました。オーソ  
ドックスな組み合わせながら、良質な素材の絶妙なバランス  
はチョコレート好きにはたまらない逸品です。



PIERRE MARCOLINI  
BRUSSELS

ビターチョコレートコーティング  
(クラッシュアーモンド入り)  
飾り  
チョコレート  
〈ピエール マルコリーニ〉  
プッシュドゥ ピエール 2019  
(11×8.5×高さ5.5cm)  
[4店舗合計30台限定] [税込]7,597円 [送料込]  
● 承り期間 12/13(金)まで ● 発送期間 12/21(土)～12/23(月) ※お召上がり方法 冷蔵庫で約6時間を目安に解凍

ご予約承り・お渡しについて

■ 承り期間: 12月18日(水)まで ■ 商品お渡し日: 12月23日(月)・24日(火)・25日(水) ※一部商品によりお渡し日が異なります。詳しくは係員におたずねください。  
■ ご予約承り場所: 1階 銘店コーナー ■ 商品お渡し場所: 1階 特設コーナー TEL.0172-26-1120(代)

※価格は消費税を含む総額にて表示しております。 ※ご予約終了後のお問い合わせは上記の電話番号までお願いいたします。 ※誠に勝手ながら、ご予約時のご入金とさせていただきます。 ※商品の性質上、お取り替え、キャンセル、お渡し日の変更はご容赦願います。 ※写真は盛り付けの一例です。 ※ケーキのオーナメントや飾りは、一部変更になる場合がございます。 ※本カタログ掲載商品には、卵・小麦・乳のほかアレルギーの原因といわれている原材料を含んでいる商品がございます。詳しくは売場係員におたずねください。 ※品数に限りがございますので、売切れの際はご容赦ください。 ※沖縄・離島配送不可。 ※天候等の諸事情により入荷時間等に変更が生じる場合がございます。あらかじめご了承ください。

HIROSAKI  
wakurano さくら野百貨店 弘前店 〒036-8092 弘前市城東北3-10-1 Tel. 0172-26-1120 さくら野のホームページはこちら さくら野弘前店 検索

# CHRISTMAS CAKE 2019

クリスマスケーキ  
ご予約承り



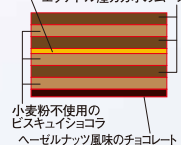
ジャン=ポール・エヴァン氏

花や木を思わせる香りが特徴のエアクル産カ  
カオのムースにオレンジの花の爽やかな香りを  
加えたビスキュイショコラ、オレンジマーレ  
ードの組合せ。カカオに対するオマージュを見た目と  
味わいで表現しました。



JEAN-PAUL EVAIN  
CHOCOLIER  
PARIS

オレンジマーレード  
エアクル産カカオのムース  
〈ジャン=ポール・エヴァン〉  
ビュッシュエルピエ  
(7.0×17.5×高さ5.0cm)  
[4店舗合計30台限定] [税込]5,940円  
※冷凍状態でのお渡しとなります。  
※お召上がり方法 冷蔵庫で約6時間を目安に解凍



2層のふわふわスポンジの間にイチゴとたっ  
ぱりのクリームシャンティをサンド。  
〈モロゾフ〉クリスマス  
ストロベリーショートケーキ  
(φ15.5cm) [税込]3,888円 (写真の品)  
(φ12.5cm) [税込]2,484円



3層のチョコレートスポンジをチョコレートバ  
タークリームで包み、天面にクリスマスツリー  
のようにチョコレートクリームをしぼりました。  
〈モロゾフ〉  
クリスマス  
チョコレートトルテ  
(φ12cm) [税込]1,296円



マスカルポーネのチーズケーキの上にマロン  
クリームを絞り、栗と金箔をトッピング。  
〈モロゾフ〉  
クリスマスモンブラン  
の  
チーズケーキ  
(φ11.5cm) [税込]1,620円

