Christmas cake　Pâtisserie ange　2026

🎄前払いでお願いいたします

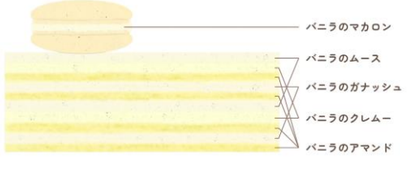
お渡し日は

２２日(火)　２３日(水)※県央のみ

２４日(木)　２５日(金)　２６日(土)

オンラインのご予約





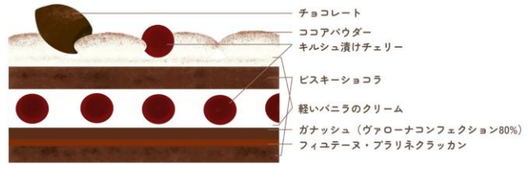
スノーツリー（３種バニラのケーキ）

¥３０００＋税（￥３２４０税込）

長さ10ｃｍ　　２～３人サイズ

３種の天然バニラの特性を生かし、ビスキー４層、ムース２層、クレムー２層、ガナッシュ２層、計１０層の美しい断面のケーキ。ウォータージェットカッターで裁断したツリーの形が可愛いケーキです。





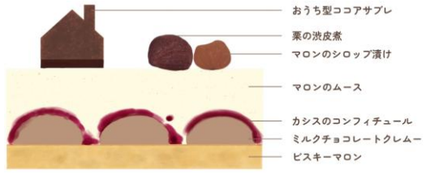
フォレノワール（黒い森）

¥３７００＋税（￥３９９６税込）

１１X１０.５ｃｍ角　３～４人

濃厚なショコラに、甘さ控えめで軽やかなバニラのモンテガナッシュを組み合わせました。ショコラの深いコクを、ふんわりと口どけのよいバニラの風味が引き立てます。さらに、キルシュの芳醇な香りが重なり、奥行きのある味わいに。甘さと香りの余韻を楽しむ、大人のためのフォレノワールです。





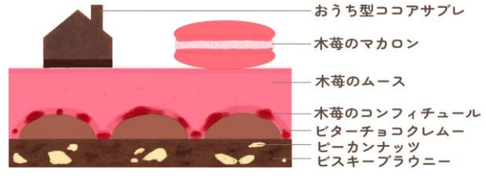
マロン・ショコラ(栗とミルクチョコ)

¥３７００＋税（￥３９９６税込）

１１X１０.５ｃｍ角　３～４人

フランス栗ならではの重厚なコクと豊かな風味に、まろやかなミルクチョコの甘み、カシスの気品ある酸味が重なり合うケーキ。栗の深い味わいをチョコレートが包み込み、カシスの爽やかな酸味が全体を引き締めます。底の生地にも栗を生かし、ひと口ごとに栗の風味を感じられます





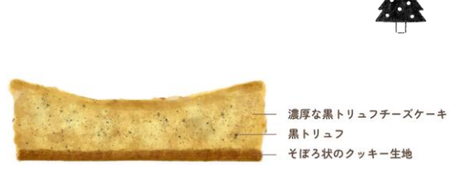
フランボワーズ・ショコラ（木苺とピターチョコ）

¥３７００＋税（￥３９９６税込）

１１X１０.５ｃｍ角　３～４人

木苺ムースが主役（ヴァローナ社インスピレーション使用）組み合わせには、フルーティーなピターチョコレート（ヴァローナ社・マンジャリ）を使用しました。木苺のコンフィチュール、ピーカンナッツを使用したビスキープラウニーなど、細部にこだわりを生かしました。





黒トリュフのチーズケーキ

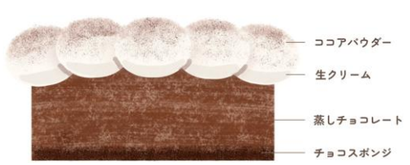
¥３７００＋税（￥３９９６税込）

４号(直径12CM)　約4人

大人のチーズケーキです。　黒トリュフの香りが芳しい。クリスマス仕様です。ワインと相性が良いです。ワインと愉しむ甘さ控えめな贅沢チーズケーキ。

飾りなどが変更になる場合があります。ご了承ください。



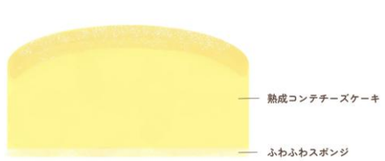


蒸しショコラ

¥３７００＋税（￥３９９６税込）

４号(直径12CM)　約4人





熟成コンテのチーズケーキ

¥３７００＋税（￥３９９６税込）

４号(直径12CM)　約4人



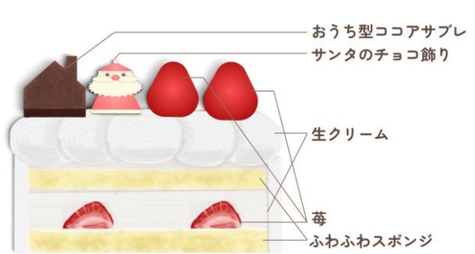


クリスマスティラミス

¥３７００＋税（￥３９９６税込）

直径15CM陶器使用　４号相当　3~4人



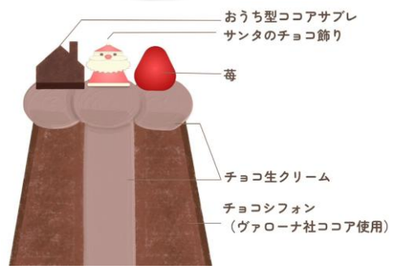


苺と生クリームのデコ

¥５５００＋税（￥５９４０税込）

５号（直径１５ｃｍ）　約４~６人





チョコ生シフォン

¥４５００＋税（￥４８６０税込）

５号（直径１５ｃｍ）　約４~５人