



Sparkly Christmas!

一年に一度のクリスマス。白ばらから聖夜に甘く、きらめくクリスマスケーキをお届けいたします。

Pistache Fraise

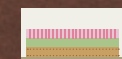
ピスタシュ・フレーズ

鮮やかな緑色と独特の味わいが特徴の「ナッツの女王」ピスタチオと、苺を組み合わせたアントルメ。苺とピスタチオの味わいをホワイトチョコムースがまろやかに包み込んでいます。

●直径12cm ¥3,888

★限定50台

お渡し日／23・24日限定



●ホワイトチョコムース
●いちごのコンポテ ●プリュレピスタシュ
●フィランティース ●ダックワースピスタシュ



NEW

Bûche de Noël・Chocolate

ブッシュ・ド・ノエル＊チョコ

ショコラのスポンジやムース・クリーム・フィランティースなど、味わいや食感の変化をお楽しみください。まろやかなバニラムースやフランボワーズの酸味がショコラの味わいをより深めています。

●長さ15cm ¥3,888

★限定50台

お渡し日／23・24日限定



●グラサージュ ●クリームショコラ
●バニラムース ●ショコラスポン
●クリームショコラ・フランボワーズ
●フィランティース ●ショコラスポンジ



NEW

Snow White

プレミアム生クリームデコレーション

国産小麦を使って焼き上げたしっとりとした食感のスポンジと、北海道産の味わい豊かな生クリームを組み合わせたシンプルな美味しさ。ジューシーな大粒の苺を載せた定番のデコレーション。

ご予約限定		数量限定	
18cm	¥4,428	12cm	¥3,024
21cm	¥5,724	15cm	¥3,888
24cm	¥7,020		
27cm	¥10,260		

予約締切:12月18日(水)



●生クリーム
●いちご
●スポンジ



Safari サファリ

パッションのガナッシュをサンドしたしっかりとした食感のアーモンドスポンジに、バナナの果肉を載せて、アーモンドが入ったチョコレートでコーティングしています。

●直径12cm ¥3,888

★限定50台

お渡し日／23・24日限定



●チョコクリーム
●バナナのガルニチュール
●アーモンドスポンジ
●パッションのガナッシュ
●アーモンド入り
コーティングチョコ



NEW

Cube Stollen

キューブ・シュトーレン

ドイツの伝統的なクリスマス菓子シュトーレンを、食べ易くキューブ型に焼き上げています。

●OPPクリアBOX

¥864

★限定200個

Boulangier
Higuchi
謹製



NEW

Mid Night Chocolat

プレミアムチョコクリームデコレーション

国産小麦を使って焼き上げたしっとりとした食感のスポンジと、チョコレートをブレンドした北海道産の生クリームのビターな味わいが人気です。

ご予約限定		数量限定	
18cm	¥4,752	12cm	¥3,132
21cm	¥5,940	15cm	¥4,094
24cm	¥7,236		
27cm	¥10,584		

予約締切:12月18日(水)



●チョコクリーム
●いちご
●スポンジ



Pair cheese ペアチーズ・ノエル

クリスマス柄の可愛い陶器にBUKOを使ったチーズクリームを流して焼き上げ、マスカルポーネのチーズムースを重ねています。スプーンで掬い2種類のチーズの味わいと食感を楽しみながらお召し上がりください。

●直径12cm ¥2,160

★限定100台

数量限定 予約締切:12月18日(水)



●チーズムース
●バイクドチーズ



NEW

Stollen

シュトーレン

洋酒にじっくりと漬け込んだレーズン・プルーン・いちじく・アーモンド・ピスタチオ・ナツメグ・ドレンチェリに、シナモン・カルダモン・バニラビーンズを加えて焼き上げたドイツのお菓子です。クリスマスに向けて少しずつスライスして食べる習慣があります。

●長さ15cm ¥2,160

★限定100個

Boulangier
Higuchi
謹製



●ご予約特典

12月18日までにクリスマスケーキご入金予約のお客様には、5%分の白ばら商品券を差し上げます。裏面・New Year Sweets干支サブレ等は対象外です。予めご了承ください。

*ご予約は店頭またはお電話で承ります。限定商品はお早めにご予約下さい。*ケーキの飾り(パーツ)は変わることがございます。*苺の大きさにより、載せ方・粒数が変わる場合がございます。*全て税込の価格です。