

Joyeux Noël



大人も子どもも心踊るクリスマス。楽しいノエルの集いに、アルチザンのクリスマスケーキはいかがですか。厳選した素材を使ったケーキは、すべて手作り。みなさまのハッピーな笑顔を思い浮かべながらアルチザンの職人たちがひとつひとつ、心をこめてお作りします。



1. ベリー・ベリー

限定150個

4,600円 A.(6号/18×18cm)

5,200円 B.(7号/21×21cm)

上品な甘さとソフトな食感のスポンジ、軽い口溶けの生クリーム、フレッシュなイチゴが口の中で絶妙に溶け合います。朝摘みイチゴ、木イチゴ、ブルーベリーをたっぷりとデコレーションした、華やかで手作り感あふれるショートケーキです。



2. しぼりたてモンブラン

5,400円 (直径18cm)

限定70個

サクッと軽い口あたりのメレンゲの上には、栗の小さな粒をいっぱいちりばめた、ふんわり生クリームがたっぷり。さらに、しぼりたてのマロンクリームでゼイタクに包みこみました。生栗からいねいに作ったマロンクリームはアルチザンならではの自慢の味。栗のフレッシュな美味しさをご堪能ください。



3. ネージュ

限定200個

3,800円 (直径15cm)

ソフトな食感のスポンジの間に、軽い口溶けの生クリームと朝摘みイチゴをサンドしたイチゴのショートケーキ。お子様からお年寄りまで年齢を問わずお楽しみいただける、ベーシックな味わいが人気のクリスマスケーキです。



4. ガトー・ショコラ

限定100個

3,600円 (直径15cm)

フランスの家庭で古くから作られている伝統的なケーキ。アルチザン流に本格的なチョコレートケーキに仕上げました。素朴なチョコの甘さと、ふんだんにトッピングしたナッツの香ばしさをお楽しみください。



5. ショコラ・イランカ

限定80個

4,400円 (直径15cm)

ペルー産の高級カカオ「イランカ」を贅沢に使ったチョコレートケーキ。フルーティーな香りが特徴です。チョコババロアの中に、ハチミツとブレンドしたキャラメルクリームをはさみ、ほろ苦さと甘みが大人の味わい。チョコレート好きの方におすすめです。



ご予約期間

11月1日(火)～12月18日(日)

商品のお渡し

12月21日(水)～12月25日(日)

- ご予約の受付とお受け渡しは店頭のみになります。
- 数に限りがございますのでお早めにご予約ください。

※都合によりケーキの装飾品が変わる場合がございますので御了承ください。

