

ブリリアントクリスマス 2021

Brilliant Christmas

～ 一年で一番輝く日 ～

クリスマスにふさわしい聖なる日の特別なケーキ。どれにしようかな…



キメの細かさにこだわったスポンジ生地とコクのある生クリーム、サンドしたホワイトチョコレートの生チョコと甘酸っぱい苺が織りなす最高のショートケーキです。

[パティスリー ラ・パルム・ドール]

プレミアムショート

91003-321 直径12cm (写真の品)

(税込) 4,212円

91003-322 直径15cm

(税込) 5,292円

91003-323 直径18cm

(税込) 6,372円



フレッシュな苺を贅沢にたっぷり使いました。家族みんなが思わず笑顔…。そんなケーキです。

[ア・メルベユ]

苺のタルト クリスマス

91003-441 直径18cm

(税込) 3,888円



定番のチーズケーキに愛らしい装飾を施しました。

[鳥羽国際ホテル]

クリスマスチーズケーキ

91003-371 直径18cm

(税込) 4,212円



ビターチョコレートクリームとチョコチップ入りスポンジ生地の上にビターチョコレートムースとアングレーズバニラクリームを重ねた、濃厚な食べ応えあるケーキです。

[ラ・メゾン・ジュヴォー]

デジール

91003-391 直径15cm

(税込) 5,292円



2層のふわふわのスポンジに、スライイチゴとたっぷりのクリームシャンティをサンドし、天面にはサンタクロースともみの木を飾りつけました。

[モロゾフ]

クリスマスストロベリーショートケーキ

91003-331 直径12.5cm

(税込) 2,484円

91003-332 直径15.5cm (写真の品)

(税込) 3,888円



濃厚な味わいの、香り豊かなバターを使用したなめらかな口どけのクリスマスケーキです。伝統の味をお楽しみください。

[コロンパン]

クラシックバターノエル

91003-313 直径12cm

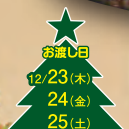
(税込) 2,916円

91003-314 直径15cm (写真の品)

(税込) 3,456円

91003-315 直径18cm

(税込) 4,536円



ヨーグルムースとバタークリームをたっぷり使ったプッシュドノエル。アーモンドが入ったチョコレートでコーティングしました。

[ドミニクドゥーゼ]

プッシュドノエル ルネサンス

91003-461 長さ22cm

(税込) 3,800円

ご予約とお引渡しのご案内

★ご予約承り期間/11月1日(月)～12月20日(月)

★店頭でのご予約/1階洋菓子コーナー

★お電話でのご予約 ☎ 0120-285-794

※店頭でのご予約の方は、ご予約時にお会計をお願いいたします。

- 全て数量限定の品でございます。予定数になり次第終了となります。
- 季節商品ですので、ご注文後の変更キャンセルはご容赦くださいませ。
- お渡し日当日が消費期限となります。(一部を除く)
- 詳しくは係員までお問い合わせください。

ご予約商品お引渡しカウンター



松菱

オンライン

ショップ

からもご予約

承ります。下の

QRコードから!!





人気のロールグラッセを華やかにクリスマス限定アレンジ。和三盆を使用したしっとりとしたロールが小さなお子様からご年配の方まで喜ばれます。

【パティスリー ラ・パルム・ドール】
ビッシュ・ド・グラッセ
91003-324 長さ22cm

(税込) 4,320円



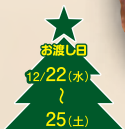
ふんわりしっとりとした焼き上げたスポンジに、ブルミッシュオリジナルのクリーム・シャンティイと新鮮な苺を使用しました。

【ブルミッシュ】
クリスマスショートケーキ
91003-301 直径12cm (税込) 3,564円
91003-302 直径15cm (写真の品) (税込) 4,644円
91003-303 直径18cm (税込) 5,724円



プレーンのバウムクーヘンにイチゴのシロップをしみ込ませ、バタークリームでコーティングし、上からイチゴのソースでグラサージュしました。

【マダムシンコ】
クリスマスバウム・ルージュ
91003-451 直径15cm (税込) 3,240円



国産和栗とフランス産マロンを駆使したクリスマス限定商品。ナッツやチョコレートなど、栗の魅力を引き立てる豪華なモンブラン。

【パティスリー ラ・パルム・ドール】
ノエル・ド・モンブラン
91003-325 直径15cm

(税込) 5,616円



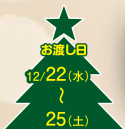
しっとり焼き上げたチョコレートのスポンジに、なめらかなチョコレートクリームを絞りました。ブルミッシュ自慢のショコラです。

【ブルミッシュ】
クリスマスショコラケーキ
91003-304 直径12cm (税込) 3,240円
91003-305 直径15cm (写真の品) (税込) 4,320円



ふんわりスポンジと口どけのよいコクのある生クリームに、フレッシュな苺を。ホワイトチョコレートでできたリースの前には、小さなもみの木を持ったサンタを飾りました。

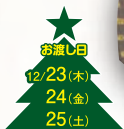
【ユーハイム】
ショートデコレーション
91003-341 直径12cm (税込) 3,456円



"ショコラとオレンジをより美味しく"をテーマに7層にも重なるパーツが奏でるハーモニー。すべてが調和し、なめらかな口当たりと奥深い香りが広がり、クリスマスを彩ります。

【パティスリー ラ・パルム・ドール】
ノエル・ド・オレンジ
91003-326 15×8cm

(税込) 4,860円



チョコレートクリームと、ヘーゼルナッツとアーモンドのジャンドゥをサンドしました。カラフルなマカロンが楽しい新の形のクリスマスケーキです。

【ブルミッシュ】
ビュッシュ・ドゥ・ノエル
91003-306 長さ17cm (税込) 4,320円



ふわふわのスポンジで、フレッシュ生クリームと洋梨、黄桃、オレンジを巻き込んだボリューム満点のフルーツロール。苺とサンタを飾り、クリスマスらしく贅沢に仕上げました。

【ユーハイム】
フルーツロール
91003-342 長さ16cm (税込) 2,916円



苺を贅沢に使用したシェパティシエ自慢の「苺タルト」。苺の程よい酸味とカスタードクリームのバランスが絶妙。

【鳥羽国際ホテル】
苺タルト
91003-372 直径18cm

(税込) 4,752円



ホワイトチョコレートで包みこんだやわらかいフォルムのチョコレートケーキです。くるみ入りのチョコレートクリームをふわふわのチョコレートスポンジでサンドしました。

【モロゾフ】
クリスマスグノーブル(ホワイト)
91003-333 直径15cm (税込) 1,620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、天面にチョコレートクリームをしぼりました。金箔と可愛い雪形のチョコレートがアクセントです。

【モロゾフ】
クリスマスチョコレートトルテ
91003-334 直径12cm (税込) 1,296円