

Bûche de Noël Chocolat



ビュッシュドノエル ショコラ

香り高いムースショコラとアーモンドのビスキュイで薪をイメージしたフランスの伝統的なクリスマスケーキ。これまでもこれからも変わらないスタンダードのケーキです。

小 (約12cm) ¥3,800(税込)
中 (約18cm) ¥5,000(税込)

Bûche de Noël Marron



ビュッシュドノエル マロン

マロングラッセと生クリームをアーモンドのビスキュイで巻き上げ、まわりのマロンクリームはヨーロッパの濃厚なマロンを使用。シンプルで子供から大人まで楽しめます。

小 (約12cm) ¥3,800(税込)
中 (約18cm) ¥5,000(税込)

Gâteau Fromage cru



ガトーフロマージュクリュ

豊かな風味と甘さを持ち合わせる北海道産のクリームチーズを柔らかな口溶けのよいムースに仕立て、中には濃厚な甘酸っぱいブルーベリーのジュレを。食後にぴったりなさっぱりとしたガトーです。

1サイズ (約9cm×16cm)
¥3,800(税込)

Sapin



サパン

甘さとコクが際立つイタリア・ブロンテ産のピスタチオを使用した濃厚なピスタチオムースとヴァニラムースのなめらかデュオ。センターに甘酸っぱいイチゴとラズベリーのジュレ。土台にはチョコレートでコーティングされたサクサクの生地。

1サイズ (約9cm×16cm)
¥4,320(税込)

Vignes



ヴィーニュ

ドメーヌ・ブラジヨール プリュヌラール2019の情熱的で深みのある赤ワインをムースといちじくのコンポート両方に使用した贅沢なケーキです。ムースマスカルポーネとカカオハンター・シエラネバダ64%のムースショコラが絶妙なバランスを取り融合させます。

小 (約12cm) ¥4,000(税込)
中 (約15cm) ¥5,200(税込)

Chantilly fraises



シャンティーフレーズ

ふんわり焼き上げた口溶けのよいスポンジにコクのある生クリームと甘酸っぱいイチごのコンビネーション。日本の永久定番クリスマスケーキです。

小 (約12cm) ¥4,320(税込)
中 (約15cm) ¥5,500(税込)
大 (約18cm) ¥7,000(税込)

ご予約受付期間 11月19日(水)~12月14日(日)

- 各種数量限定のため、数量が達した場合には締め切らせていただきます。
- 当日販売は限りなく少なく、プチガトーの販売が主となります。
- プチガトーのご予約、お取り置きは出来かねますので、ご了承くださいませ。
- 20日、21日はシャンティーフレーズとビュッシュショコラ&マロンのみ予約を受け付けます。
- ご来店時に氏名・電話番号(携帯番号)・日付ご来店時間をお客様にご明記いただきます。

(お渡し日・営業時間)

12月20日(土) 10時から18時 (限られた商品のみのご案内となります)
21日(日) 10時から17時 (限られた商品のみのご案内となります)
22日(月) -定休日-
23日(火) -定休日-
24日(水) 10時から18時 (全商品対象)
25日(木) 10時から18時 (全商品対象)

代金先払い・現金でのお支払いのみ

クリスマスケーキ以外は各種キャッシュレス決済可能です。

- 混乱を招くためご予約のキャンセル、日時、種類の変更はできませんので慎重にご考慮の上お申し込みください。
- 24日は大変混み合うことが予想されますので、時間厳守でお願い致します。

※ 定休日は毎週月曜日・火曜日です。
その他臨時休業の場合はHPにてお知らせいたします。

パティスリー メゾンボングウ

TEL 0467-53-9215 神奈川県茅ヶ崎市松が丘1-10-1