MAISON BON GOÛT

Gâteaux de Nöel 2026

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）
¥4,800(税込)
※ 洋酒を使用しております。

Cache-cache

カシュカシュ

ヴァンナチュールワインのムースに長野県産アプリコットの爽やかなジュレ、はちみつムースにアーモンドのキャラメリゼが入ったムースヌガー、可愛らしいオレンジカラーの華やかなビスキュイと共に。

小（約12cm）¥4,500(税込)
中（約15cm）¥5,500(税込)
※ 洋酒を使用しております。

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）¥4,000(税込)
中（約18cm）¥5,500(税込)

Magenta

マジェンタ

甘酸っぱい苺のムースとジュレ、優雅な香りを纏わせたホワイトチョコレートムースを重ねました。濃厚なビターチョコムースとサクサクのフィヤンティーヌが調和する、特別感あふれるクリスマスケーキです。

小（約12cm）¥4,500(税込)
中（約15cm）¥5,500(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）¥4,000(税込)
中（約18cm）¥5,500(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、いち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）¥4,600(税込)
中（約15cm）¥5,800(税込)
大（約18cm）¥7,300(税込)

ご予約受付期間 11月26日（木）～12月18日(金)

- 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。
- ご来店時に**氏名・電話番号(携帯番号)・ご来店日**と**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24日(木) 10時から18時
25日(金) 10時から18時
26日(土) 10時から18時

お時間もご指定してください。
１０時から１２時
１２時から１４時
１４時から１６時
１６時から１８時

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。
- 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SNSにてお知らせいたします。

パティスリー メゾンボングゥ
TEL 0467-53-9215　神奈川県茅ヶ崎市松が丘1-10-1

※写真はサンプルですので、デコレーションが多少変わりますことをご容赦くださいませ。