

2016

リュミエールのクリスマスケーキ

ご予約は12月20日(火)まで!! 限定数に達した種類から開め切ります。クリスマスケーキのご予約はご来店、又はオンラインのみとさせていただきますのでご了承くださいませ。(オンラインショップは18日締め切ります)

昨年のクリスマスケーキの予約なしの当日販売はショートケーキ4号、5号のみとなりました。今年も多数商品の早期完売が見込まれますので、お早めにご予約くださいませ。



ふわふわショートケーキ

特製のふわふわのスポンジに国産苺をたっぷりサンド!!! なめらかでコクのある純生クリーム使用。お酒不使用。

4号(12cm) 3600円 7号(21cm) 6000円
5号(15cm) 3980円 8号(24cm) 8000円
6号(18cm) 4800円 (税込)



ふわふわ・ショコラ

特製チョコ生クリームと、ふんわりチョコスポンジ。世代を問わず大人気! お酒不使用。

4号(12cm) 3600円 7号(21cm) 6000円
5号(15cm) 3980円 8号(24cm) 8000円
6号(18cm) 4800円 (税込)



フロマージュ・サファイア

フランス産クリームチーズのコクのあるなめらかなレアチーズケーキ。自家製のブルーベリーソースが中に入っています。お酒を微量使用しています。

5号3980円(対角線15cm) (税込)



ノエル・クリスタル

ヴァロナーの最高級ホワイトチョコレートと世界一のタチ子産ヴァニラで作ったホワイトチョコクリーム。フランス産フランス産のムース生クリーム。イタリア産のピスタチオのスポンジ。クリスマスにふさわしい鮮やかなケーキです。お酒を微量使用しています。

17cm×8cm 4200円 (税込)



ノエル・リュミエール

クリスマス限定のピュッシュドノエルバージョン。ヴァロナーの最高級のミルクチョコレートクリームと、オレンジを皮ごと煮込んだ特製の香り高い生クリーム。気品あるガラス・メルエのガラス・サザグのフタのデザイン。ノエル・リュミエールのケーキが見事に合わせた最高の逸品です。お酒を微量使用しています。

17cm×8cm 4200円 (税込)



宮崎県産和栗のモンブラン

宮崎県産の香り高く、豊かな味わいの和栗をそのままペーストにして、贅沢にモンブランにしました。お酒を微量使用しています。

5号(15cm) 5400円 (税込)



ギャレ・ショコラ

ヴァロナーのビターチョコを存分に味わいつくすケーキです。驚くほどなめらかで口どけの良いムースです。三つ星シェフ直伝のスペシャルティ。シェフ自ら作らせて頂きます。お酒不使用。

5号(15cm) 8400円 (税込)



クラシック・ショコラ

クーレチュールのビターチョコレートを使った、しっとりケーキです。生クリームとの相性も◎お酒不使用。

4号(12cm) 2980円 (税込)



フロマージュ・キユイ

フランス産クリームチーズを使用した、スフレタイプのしっとり滑らかな定番のベイクドチーズケーキです。お酒不使用。

5号(15cm) 3600円 (税込)

※ふわふわショート、ふわふわショコラのデザインはサイズによって異なります。(写真は5号です)飾りは変更になることがあります。