

Bûche de Noël "La Feille Mal Gardée"



ビュッシュ・ド・ノエル"フィユ・マルガルデ"
今年限定のビュッシュ・ド・ノエルは
なめらかなヘーゼルナッツ&チョコレートと
フルーツのマリアージュ

小 約12cm ¥3,888(¥3,600) 限定60台
中 約16cm ¥4,860(¥4,500) 限定30台
大 約24cm ¥7,020(¥6,500) 限定4台
【アルコール不使用】

なめらかなジャンドウジャのムースの中に閉じ込めたのは、フランボワーズと森苺。ジャンドウジャとは、ヘーゼルナッツのペーストとチョコレートです。当店でロースト仕立て、挽き立てで作り上げた香り高いイタリア産ヘーゼルナッツをチョコレートと混ぜ合わせました。ヘーゼルナッツたっぷりの美味しい生地にデザインしたのもフランボワーズと苺です。フルーティなフルーツとヘーゼルナッツ&チョコレートの香りが相まって、口の中で溶けていく時間が美味しく華やかなクリスマスになりそうです。

クリスマスケーキのご予約は

11月1日(水) から 12月10日(日) まで

※それぞれの種類ごとに限定数があります。現定数に達し次第終了します。
※ご予約受付初日は混み合うことが予想されます。来店されるお客様優先となります。お電話に出られない場合はご容赦ください。

クリスマスケーキのお渡しは (コンフィチュール・ド・ノエル、シュトーレン、シュトーレン・ショコラ、
12月16日(土) から 12月25日(月) まで プティフール・セック・ノエルのお渡しは12月1日(金) からです。)

クリスマス期間

12月23日(土) から 12月25日(月) の3日間

※この3日間はショーケースの中がビュッシュ・ド・ノエルなど、クリスマス商品のみになります。当日分も可能な限り販売いたしますが、
ご予約中心となりますので早々の売り切れにはご容赦ください。

※この3日間はパン、タルト、パイはお休みをいただきます。

※お渡し日当日の混乱を防ぐため、クリスマス商品に限って商品代金はご予約の際に頂戴いたします。その時点でご予約完了となります。お電話でのご予約は仮予約とし、1週間以内のお支払いをお願いしております。1週間以内にお支払いいただけない場合はキャンセルとさせていただきます。他のお客様へお譲りさせていただきます。当日の混乱を防ぐための方法とし、ご理解のほどよろしく願いたします。

※当日の混乱を防ぐため、商品のお渡し時間を決めていただきます。(例：15時台)

※写真と商品のデザインが多少異なる場合がございます。

※ご予約のお渡し時間外にご来店の場合、お待たせすることがございます。

※クリスマス期間中、可能な限り当日分の商品も販売いたしますが、数は少数ですのでご予約をお勧めいたします。

※ジェイアール名古屋タカシマヤカタログ限定商品は、当店でのご予約、お渡しはできません。

Bûche de Noël "Vanille"



ビュッシュ・ド・ノエル"ヴァニユ"
年代問わず人気の
パニラとフルーツ!
小 約12cm ¥3,456(¥3,200) 限定40台
中 約16cm ¥4,320(¥4,000) 限定20台
大 約24cm ¥6,264(¥5,800) 限定4台
【アルコール不使用】

年代問わず人気のある、フルーツとパニラの組み合わせ。苺やブルーベリーなど数種類のフルーツを入れたパニラムース、香り高いシララのムースと、甘くも酸味のある色とりどりのフルーツ。クリスマスカラーのアーモンドたっぷり生地で、仕上げもフルーツたっぷりです華やかに。

Bûche de Noël "Chocolat"



ビュッシュ・ド・ノエル"ショコラ"
チョコレート好きにはびったりの
チョコレート尽くし!
小 約12cm ¥3,456(¥3,200) 限定40台
中 約16cm ¥4,320(¥4,000) 限定20台
大 約24cm ¥6,264(¥5,800) 限定4台
【アルコール不使用】

口溶けなめらかでザクザクの食感も楽しめる、スイートチョコレート、ミルクチョコレートの二種類のムース。スイートチョコレートは、香味と酸味の取れた深い味わいのヴァローナ社のカカオ分70%のチョコレート、ミルクチョコレートは、ミルクキーでありながらもしっかりとカカオの香りが特徴のヴァローナ社のチョコレート。木目模様のアーモンドたっぷりの生地で、底には食感のアクセントで薄焼きクレープとブラニネでザクザクと。

Bûche de Noël "Kir Royal"



ビュッシュ・ド・ノエル"キール・ロワイヤル"
クリスマス夜には
シャンパーニュで乾杯!
小 約12cm ¥3,888(¥3,600) 限定40台
中 約16cm ¥4,860(¥4,500) 限定20台
大 約24cm ¥7,020(¥6,500) 限定4台
【アルコール しっかり使用:
シャンパーニュ・クレームドカシス】

大人のクリスマスケーキはしっかりとお酒の効いた香りで楽しむビュッシュ・ド・ノエルを、高級シャンパーニュ"リュエル・ベルト"を贅沢に使用したムースで、カシムースを包み、仕上げはアーモンドたっぷり生地で生クリームで白濁風に。
※出来る限りお早めにお召し上がりください。シャンパーニュの香りが飛びやすいです。

Bûche de Noël "Casse-Noisette"



ビュッシュ・ド・ノエル"カッセ・ノワゼット"
ナッツの香りとフランボワーズの
フルーティな酸味の融合!
小 約12cm ¥3,888(¥3,600) 限定40台
中 約16cm ¥4,860(¥4,500) 限定20台
大 約24cm ¥7,020(¥6,500) 限定4台
【アルコール不使用】

腫しそうな内容ですが、シェフの思い入れの強い自産物、イタリアシチリア島で生産されたヘーゼルナッツをしっかりとローストしてペーストにし、軽くムースに仕立てました。口の中で溶ける時に、ムースの空気に包まれたナッツのほろほろの香りが口から鼻へと抜けていきます。そこにフランボワーズのフルーティな香りと酸味がバランスが取れています。底には食感のアクセントで薄焼きクレープとブラニネでザクザクと、薪のような見た目に仕上げたショコラの生地で包みました。

Bûche de Noël "Classique"



ビュッシュ・ド・ノエル"クラシック"
濃厚なチョコレート、
鼻に抜けるコニャック!
小 約12cm ¥3,888(¥3,600) 限定40台
中 約16cm ¥4,860(¥4,500) 限定20台
大 約24cm ¥7,020(¥6,500) 限定4台
【アルコール しっかり使用:コニャック】

濃厚なチョコレートと、コニャックの香りでクラシックな仕様のビュッシュ・ド・ノエル。しっかりとコニャックのシロップを染み込ませたアーモンドたっぷりの生地で巻き込んだのは、クレーム・パティシエール(カスタードクリーム)とショコラのガナッシュ。外の仕上げにもショコラのガナッシュで薪のように。両サイドと上には切り株をイメージして、年輪に見立てたタコワーズ生地。

ジェイアール名古屋タカシマヤ クリスマスカタログ限定商品

Bûche de Noël "Coppélia"



ビュッシュ・ド・ノエル"コペリア"
ジェイアール名古屋タカシマヤ
カタログ限定!今年限定!
約16cm ¥6,200(¥5,740)
限定数:50台
※こちらの商品は、本山本店、ジェイアール名古屋タカシマヤ地下二階7Cの予約、お渡しはできません。

なめらかなチョコレートのムースとカシス&フランボワーズのフルーティなビュッシュ・ド・ノエル。中にはザクザク食感のチョコレート&ブラニネや、アーモンドリッチな生地で美味しさの演出を引き立てています。

Noël Paris-Brest



ノエル・パリ・プレスト
シェフのスペシャリテの
クリスマスバージョン
小 約12cm ¥5,304(¥5,800)
中 約15cm ¥7,020(¥4,600)
大 約18cm ¥5,724(¥5,300)
特大 約22cm ¥7,344(¥6,800)
限定数:クリスマス期間中、大きさに関係なく毎日限定10台【アルコール使用1%未満】
※こちらの商品は、本山本店のみのご予約・お渡しとなります。 :グランマルニエ

当店シェフのスペシャリテ。口溶けの良い濃厚なブラニネのクリームとシュー生地、フランスの伝統菓子。クリスマスバージョンはサブレを底に敷いて豪華に飾り付け。

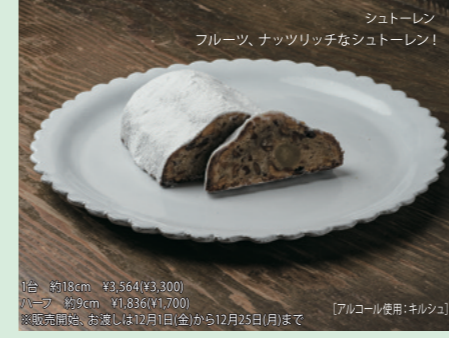
Noël Chantilly Aux Fraises



ノエル・シャンティイ・オ・フリーズ
日本では人気がある
ショートケーキの
クリスマス!
小 約12cm ¥4,320(¥4,800)
中 約15cm ¥4,968(¥4,800)
大 約18cm ¥5,724(¥5,300)
特大 約22cm ¥7,344(¥6,800)
限定数:クリスマス期間中、大きさに関係なく毎日限定15台【アルコール不使用】
※こちらの商品は、本山本店のみのご予約・お渡しとなります

プラス・オ・ソレイユのオリジナルショートケーキ、そしてにぎやかなクリスマスバージョン。苺は相変わらずたっぷり、アーモンド入りの生地とコクの強い生クリーム、中には苺のコンフィチュールとカスタードクリームも。

Stollen



シュトーレン
フルーツ、ナッツリッチなシュトーレン!
1台 約18cm ¥3,564(¥3,300)
ハーフ 約9cm ¥1,836(¥1,700)
※販売開始:お渡しは12月1日(金)から12月25日(月)まで
【アルコール使用:キルシュ】

シュトーレンはフランス、アルザス地方やドイツのクリスマスシーズンに楽しめる発酵菓子。ドライフルーツやナッツ、マジジンがたくさん入っているクリスマス前だけのお楽しみ伝統菓子。プラス・オ・ソレイユのシュトーレンに使っている6種類のドライフルーツは、さくらんぼのブランド"キルシュ"に3ヶ月漬けました。ナッツは、イタリアシチリア島のアーモンドとヘーゼルナッツを。

Stollen Chocolat



シュトーレン・ショコラ
ビターなチョコレートとヘーゼルナッツの
シュトーレン!
1台 約18cm ¥3,780(¥3,500)
ハーフ 約9cm ¥1,944(¥1,800)
※販売開始:お渡しは12月1日(金)から12月25日(月)まで
【アルコール使用:キルシュ】

シュトーレン・ショコラは、生地にはカカオ分70%のスイートチョコレートを混ぜ込み、中にはチョコチップもたっぷり。フルーツ、ナッツ、チョコレートのシュトーレンです。

Confiture De Noël



コンフィチュール・ド・ノエル
ドライフルーツや
ナッツがゴロッと!
1個 総高高さ6cm ¥1,296(¥1,200) 限定20個
小 約15cm ¥4,968(¥4,800)
大 約18cm ¥5,724(¥5,300)
特大 約22cm ¥7,344(¥6,800)
限定数:クリスマス期間中、大きさに関係なく毎日限定15台【アルコール使用1%未満】
※こちらの商品は、本山本店のみのご予約・お渡しとなります

12月限定、個数限定のコンフィチュール。洋梨や杏などのドライフルーツ、アーモンドやくるみなどのナッツを使用した、ペラヴェッカをイメージしたクリスマスコンフィチュール。

Petits Fours Secs "Noël"



フティ・フール・セック・ノエル
この時だけのクリスマスバージョン!
大 縦横高さ17.5cm×高さ5cm ¥5,616(¥5,200) 限定120缶
小 縦横高さ15cm×高さ5cm ¥3,348(¥3,100) 限定60缶

ブーツ、クリスマスツリーなど、クリスマスらしくシックな内容の焼菓子缶です。ショコラやスライス、ヘーゼルナッツの味、香りを楽しみながら、赤や緑で目でもお楽しみください。