

パティシエ・専門店・
ホテルケーキ

PATISSERIE CAKE

Hotel Okura ~ホテルオークラ~

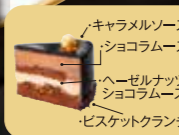
世界の賓客をおもてなしする日本の高質ホテルの代表格「ホテルオークラ」。ホテルオークラで提供されるサービスやお料理は世界のVIPからも評価が高く国内・海外からも多くの客にぎわう伝統あるホテルである。



(株)ホテルオークラ
エグゼクティブ
総料理長 我田 民生

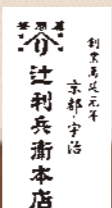


限定100個
カカオ分74%のベルギー産チョコレートを使用したショコラムース、ヘーゼルナッツショコラムース、キャラメルソースを重ね、食感のアクセントにアーモンド、香りづけにコアントローを使用した贅沢なショコラケーキ。



ホテルオークラ
キャラメルダブルナッツショコラ

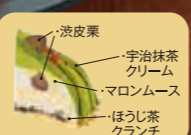
●直径約15cm (本体価格)
特定原材料 乳・卵・小麦
3,980円
税込 4,298.40円
予約締切日 12/8(日)



~辻利兵衛本店~
萬延元年(1860年頃)京都・宇治で創業。創業者の辻利兵衛は衰退していく宇治茶の改良を実現し、宇治抹茶・宇治玉露を全国に広めました。常に宇治抹茶の可能性を追求し、お客様に熱い支持をいただいています。



限定100個
「辻利兵衛本店」の宇治抹茶を使用したモンブラン。香ばしいほうじ茶クランチや栗を挟みました。別添えの抹茶パウダーをかけることでより強く宇治抹茶の風味を感じることができます。



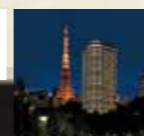
辻利兵衛本店
宇治抹茶もんぶらんけーき

●直径約14.5cm (本体価格)
特定原材料 乳・卵・小麦
3,980円
税込 4,298.40円
予約締切日 12/8(日)



ケーキのご予約特典 楽天ポイント 10倍

クリスマスケーキのお渡し日
12/20(金)▶25(水)
※ご予約締切後のキャンセルはできませんのでご了承ください。

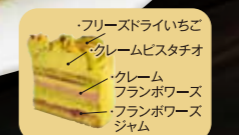


~プリンスホテル~
日本を代表するホテルチェーン「プリンスホテル」。あらゆるお客さまのニーズにお応えする多彩なブランド展開で、世界中のお客さまをお迎えしています。

株式会社
西武・プリンスホテルズ
ワールドワイド
名誉総料理長
内藤 武志



限定100個
ピスタチオのまろやかでコクのある味わいに酸味のきいたフランボワーズを合わせた9層のケーキ。



プリンスホテル
ピスタチオフランボワーズ

●直径13.5cm (本体価格)
特定原材料 乳・卵・小麦
4,980円
税込 5,378.40円
予約締切日 12/8(日)



~FLO PRESTIGE PARIS~
関東を中心にケーキ、タルト、デリカをフレンチテイストで販売する専門店。



限定100個
アーモンドパウダーを加え香ばしく焼き上げたサクサク食感のタルト生地の上に、カスタードクリーム、色とりどりの9種のフルーツを盛り付けた煌びやかなフルーツタルト。



フロ プレステージ パリ
9種のフルーツカスタードタルト

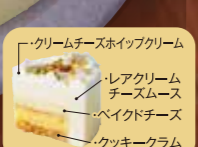
●直径約15cm (本体価格)
特定原材料 乳・卵・小麦
3,700円
税込 3,996.00円
予約締切日 12/8(日)



~町村農場~
大正6年(1917年)創業。北海道江別市の大規模農場。農場の牛たちが生産する有機肥料を基本に栄養たっぷりの草を食べた乳牛からとれる牛乳は、農場の敷地内のミルクプラントですみやかに加工され、新鮮なうちに食卓に届けられています。



限定100個
町村農場自家産のクリームチーズを贅沢に使用した2層のチーズケーキです。



町村農場
農場のダブルフロマージュ

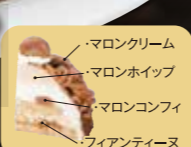
●直径約12cm (本体価格)
特定原材料 乳・卵・小麦
3,200円
税込 3,456.00円
予約締切日 12/8(日)



~リーガロイヤルホテル~
長年にわたり大阪を代表する格調高い大型高級ホテルとして、国内外にその名を知られている。ホテルの設備などが整っていることや、外国の政府関係者がこのホテルをたびたび利用することから「大阪の迎賓館」とも呼ばれている1935年創業以来、伝統と格式が育んだおもてなしの心でお客様をお迎えします。



限定100個
イタリア産のマロン原料をふんだんに使用し、高級感のあるノワゼット(ヘーゼルナッツ・アーモンド)生地に濃厚なマロンクリームを合わせました。伝統と格式のリーガロイヤルホテル監修の贅沢なモンブランです。



リーガロイヤルホテル
イタリア栗のモンブラン

●直径約15cm (本体価格)
特定原材料 乳・卵・小麦
3,980円
税込 4,298.40円
予約締切日 12/8(日)

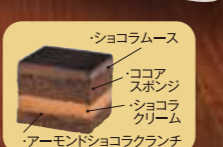


~Galler~
1976年創業のチョコレートブランド。品質の高さから、ベルギーに600あるチョコレートブランドの中で6ブランドしか認定されない「ベルギー王室御用達」認定を受けました。以来、ベルギーの伝統的なチョコレート作りを世界に広めるべく、厳選された素材のみを使用した最高級品質のチョコレートを作り続けている。

シェフショコラチエ
ロイック・デーメン氏



限定100個
ベルギー王室御用達のチョコレートショップ「ガレー」のチョコレートを使用したケーキ。濃厚なショコラムースと軽やかなショコラクリームを重ね、食感のアクセントにアーモンドクランチを合わせました。



ガレー
ベルギーショコラノワール

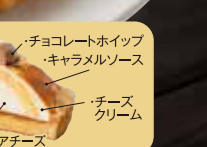
●長さ約22cm (本体価格)
特定原材料 乳・卵・小麦
2,800円
税込 3,024.00円
予約締切日 12/8(日)



~デリス タルト&カフェ~
パリのホテルラウンジのような空間で味わうタルト専門店。油彩画のようなダイナミックで美しい盛り付けのタルトが特徴。インテリアにもこだわり、店内はまるでパリのホテルにいるかのような非現実空間を味わえる。



限定100個
レアチーズクリームにキャラメルソースを合わせました。酸味のあるチーズにほろ苦いキャラメルがマッチ。ボリューム感のあるタルトに仕上げました。



デリス タルト&カフェ
キャラメルチーズタルト

●直径約15cm (本体価格)
特定原材料 乳・卵・小麦
3,800円
税込 4,104.00円
予約締切日 12/8(日)