

Joyeux Noël 2017

ラ・ジョエルのクリスマスケーキセレクション

PÂTISSERIE

La Joëlle

【ご予約締切日 12/19(火)】



Tiramisu ティラミス

パニラを贅沢に使ったスポンジにマスカルポーネクリームをサンド。マルサラワイン入りのクリームもリッチな味わい。

8x17.5cm ¥3,889 税込¥4,200



Gâteau Fraise ガトーフリース

蜂蜜を使用し焼き上げたフワフワなスポンジに、甘さ控えめな上質の生クリーム、国産の苺を使用したジョエル特製デコレーションケーキ。

12cm ¥2,800 税込¥3,024

15cm ¥3,500 税込¥3,780

18cm ¥4,400 税込¥4,752

※18cm以上のサイズもご準備いたします。



Crumble Fromage クランブル フロマージュ

北海道産のクリームチーズムースの中に、甘酸っぱいフランボワーズをベリーのソースでからめ閉じ込みました。

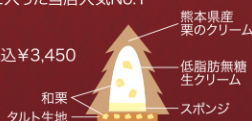
15cm ¥3,500 税込¥3,780



Noël MontBlanc ノエル モンブラン

熊本県産の栗を使用したモンブランクリーム。中には、低脂肪の無糖生クリームを使用。クリームの中央とタルトの中に渋皮和栗がゴロゴロと入った当店人気No.1のクリスマスケーキ。

土台 12cm ¥3,194 税込¥3,450



Délice Chocolat デリスショコラ

カカオ分80%のショコラを使用し、口どけの良いなめらかなショコラのクリームをサンド。風味豊かなショコラの味わいとローストカカオのカリカリした食感がアクセントのジョエル定番チョコレートケーキ。

9x17.5cm ¥3,704 税込¥4,000



Stollen シュトーレン

洋酒につけ込んだドライフルーツやマシバ、クルミを混ぜ込んだ生地は、日が経つことに香りが移り、少しずつ味わいが変わっていくドイツ伝統のクリスマスケーキ。当店オリジナルのシュトーレンの味わいをお楽しみください。

小 ¥2,100 税込¥2,268

大 ¥3,600 税込¥3,888

(大のみ専用箱付)



Galette des Rois ガレット・デ・ロワ

パイ生地の中にアーモンドクリーム、カスタードクリーム、黒ごまを混ぜ合わせ詰め込み、香り豊かに焼き上げました。

15cm ¥2,000 税込¥2,160

新年を祝うフランスの伝統菓子〜
※15cm〜ご希望のサイズでご準備いたします。

パティスリー ラ・ジョエル 本店
〒810-0041 福岡市中央区大名1-15-29
営業時間: 11:00-22:00
定休日: 火曜日(火曜が祝日の場合は翌日休) ※12月19日(火)は営業
https://la-joelle.com
TEL:092-751-3939

パティスリー ラ・ジョエル 六本松421店
〒810-0041 福岡市中央区六本松4-2-1 六本松421 1F
営業時間: 10:00-20:00
定休日: なし(※年末年始のみ)
TEL:092-707-1004

★実際の商品と飾り付け・デザインが多少異なる場合がございます。
★クリスマス当日は大変混雑いたしますので、ご予約は前金のみ受け付けとなっております。
★その他パーティーやイベント用等、大きいサイズもご準備できますのでお気軽にお尋ねください。

ご予約票 (店舗控え)

※お手数ですが店舗控え・お客様控え両方にご記入ください。

お名前	TEL	No.
ご住所		
商品番号	商品番号	
合計金額	円	領収 未 済
お受け取り店舗	本店 六本松421店	お引き渡し日 12月 日 時頃

ご予約票 (お客様控え)

※本状はお引き渡し当日に必ずお持ちください。

お名前	商品番号	商品番号	No.
合計金額	円	領収	未 済
お受け取り店舗	本店 六本松421店	お引き渡し日	12月 日 時頃

パティスリー ラ・ジョエル▶本店 TEL:092-751-3939 / 六本松421店 TEL:092-707-1004