



### ブーダン・オ・フリュイ

ドライフルーツ(ブルーベリー・アプリコット・イチジク)、ピスタチオ、スパイスを混ぜ込み焼き上げました。薄くスライスしてチーズや赤ワインと一緒にどうぞ!



○価格：  
1,0800円(税込) / 約10cm  
○お引き渡し：12月1~26日

○価格  
大：5,400円(税込) / 約700g  
中：3,030円(税込) / 約350g  
小：2,160円(税込) / 約180g  
○お引き渡し：12月1~26日

ウェブショップからのご注文が便利です。QRコードを読み取りウェブショップにアクセスできます。



# Noël

### シュトレン

ドイツの伝統的なクリスマス菓子。アーモンドたっぷりの生地にドライフルーツとスパイス。「派手さはないけれど、じっくり生地を味わうととてもいいお菓子」とシェフも大好きです!



### ビュッシュ・ド・ノエル

“クリスマスの薪”という意味のフランスの伝統的なクリスマスケーキ。PBのスペシャリテ「ドウショコラ」、ミルク・ビター2層のムースショコラです。

○価格：4,850円(税込) / 約18cm  
○店頭のみでのご予約・お引き渡しです  
○お引き渡し：12月22~26日  
○限定数：30台

### ドウショコラ

PBのスペシャリテ。ミルク・ビター2層のムースショコラです。**冷凍配送でもお届けいたします。**冷凍配送の場合、到着後冷蔵庫で3~4時間解凍のちお召上がりください。

○価格：4,850円(税込) / 直径約15cm  
○保存期間：冷蔵で着日から2日間  
○お引き渡し：12月1~26日  
○限定数：30台



- 配送中の冷凍保存期間が出荷日より2日間と短いため、確実に受取可能な着日時をご指定ください。
- 冷凍配送につき、他の商品と同時注文された場合は別途冷凍送料(冷蔵送料と同額)が発生いたします。

### シラノ

ビターチョコレートガナッシュの広がる香りと口溶け。爽やかなオレンジのクレーム・オ・ブール、チョコレート生地と層にしました。

○価格：4,200円(税込) / 約13cm角  
○店頭のみでのご予約・お引き渡しです  
○お引き渡し：12月22~26日  
○限定数：30台



### ジャルー

ヘーゼルナッツのプラリネクリーム、ほどよい酸味のレモンのクレーム・オ・ブール、シュクセ生地を層にしました。香り立つ、口溶けの良いクリームをお楽しみください。

○価格：4,200円(税込) / 約13cm角  
○店頭のみでのご予約・お引き渡しです  
○お引き渡し：12月22~26日  
○限定数：30台



### タルト・ショコラ・クリスマスバージョン

ビターチョコレート「カルパノ」の魅力を最大限引き出したタルト。豊かなアロマとなめらかな口溶けをお楽しみください。**冷凍配送でもお届けいたします。**

○価格：3,000円(税込) / 直径約15cm  
○保存期間：冷蔵で着日から2日間  
○お引き渡し：12月1~26日  
○限定数：30台



\*各々のケーキのデコレーションは変わることがあります。

# Galette des Rois



PBのお正月

### ガレット・デ・ロワ

《王様のお菓子》という意味の公現節に食べる伝統菓子です。サクサクのパイ生地にアーモンドの香り高いクレーム・ダイヤモンド。中にはフェーヴ(陶器の人形)が入っていて、当たったらその日は王様! 幸運は一年続きます。家族や親しい方とお楽しみください。

○価格：3,600円(税込) / 直径約24cm ○限定数：50台  
○保存期間：着日から3日間 ○お引き渡し：1月3~6日

### 金柑とシャンパンのコンフィチュール

完熟の金柑を丁寧に煮詰めてボランジェの最高級シャンパンをふんだんに加え、仕上げています。黄金に輝く金柑とシャンパンの豊かな香り。新年を祝うコンフィチュールです。  
\*金柑は「金冠」=宝が貯まり豊かな暮らしへの願いが込められています。



### 黒豆のコンフィ

丹波篠山黒豆にバニラを加えて煮上げました。ふっくらと旨味が凝縮されたお豆さん。フランス菓子のテクニクを日本の伝統食材に生かしたシェフの自信作です。  
\*黒豆の「まめ」は「丈夫で健康」、無病息災への願いが込められています。



○価格は、金柑、黒豆とも、各1,200円/税込 / 約180ml  
○お引き渡しは12月中旬を目処にしておりますが、材料入荷時期により多少前後いたします。  
○2本セットでギフト用のお箱に入れることもできます(箱代250円)。