



限定
50台

プレミアム・ショコラ ¥4,500 (直径 16 cm)

コーヒーガナッシュを入れたタルト生地に、バニラクリームとコーヒームースを合わせました。じっくりと抽出したコーヒーの風味をお楽しみください。シェフおすすめのクリスマスケーキ、限定50台です。

2017 Joyeux Noël

予約締切
12/20



ショコラ・ブラン

ホワイト・チョコレートのムースにイチゴのコンポートを閉じ込めました。お子さまにも食べやすいケーキです。

¥3,700 (17 cm)



デリス・ショコラ

フランス産チョコレート「ヴァローナ」を使用した濃厚なチョコレートムースに、クレームブリュレを閉じ込めました。

¥3,700 (17 cm)



フリユイ・ルージュ

フランボワーズとイチゴのムースに、フランボワーズのコンポートを合わせたすっきり爽やかで、見た目も可愛いケーキです。

¥3,700 (17 cm)



マロン

フランス産の栗を使用した、栗の香り高いムースで、マスカルポーネクリームを閉じ込めた、とてもリッチなケーキです。

¥3,700 (17 cm)



ビュッシュ・ドウ・ノエル

コーヒーバタークリームにアーモンドキャラメルを散りばめ、コーヒースポンジで巻きました。表面をチョコレートバタークリームでデコレーション。

¥3,800 (17 cm)



スノーベル

クランベリーの入ったチーズケーキです。少人数でお召し上がり頂くのに良いサイズです。

¥2,700 (12 cm)



ショートケーキ

カルチェ・ラタン特性スポンジにイチゴをサンド。大きなサイズもご用意可能です。ご相談下さい。

¥3,800 (15 cm)
¥4,600 (18 cm)
¥6,200 (21 cm)

pâtisserie
QUARTIER LATIN
maison fondée en 1976

税抜き価格です。写真と実際のデザインが多少異なる場合がございます。限定品以外も数量に限りがございます。ご希望のケーキを確実にお届けできますよう、お早めのご予約をお願いいたします。

パティスリー カルチェ・ラタン TEL 052-661-3496