

各位

2022年10月27日

Buttery
Cake Shop
est. 2019

メープルりんごフィナンシェなど7種類の焼き菓子入り「クリスマスギフトアソート」

11月より販売開始！「クリスマスケーキ」も事前予約受付中【Buttery】



メープルりんごフィナンシェなど7種類の焼き菓子入り「クリスマスギフトアソート」
11月より販売開始！「クリスマスケーキ」も事前予約受付中【Buttery】

名古屋駅から徒歩6分。大通りから一本路地に入った落ち着いた立地に佇む、焼き菓子専門店「Buttery（バター）」。店内の工房で焼きあげた、フィナンシェやカヌレなどを提供できるのがButtery最大の魅力。フランス産発酵バターや北海道バターなど厳選したバターを使用した香り高いスイーツを多数取り揃えています。このたび、11月17日（木）～12月26日（月）までの期間限定販売となるのは、Butteryの人気焼き菓子をお贅沢に詰め合わせた「クリスマスギフトアソート」です。また、苺たっぷりの「クリスマスケーキ」も現在、事前予約受付中です。

今年の「クリスマスギフトアソート」には、バターにこだわった人気の焼き菓子7種類をアソートしました。フランス産発酵バターを使用し、コクのあるリッチな味わいに仕上げた「フィナンシェ」や、りんごの甘酸っぱさが爽やかな季節限定「メープルりんごフィナンシェ」。北海道バターの風味が楽しめる「バターカステラ」に、しっとりした優しい甘さの「パウンドケーキ」「ピスタチオパウンドケーキ」。さらに、ザクザクとした食感がたまらない「ガレットブルトンヌ」や「リーフパイ」など、このギフトボックスでしか味わうことのできない贅沢なラインナップとなっています。また、冬をモチーフにした、クリスマス限定デザインのギフトボックスも魅力の1つ。ご自宅でのクリスマスパーティや、大切な方へのプレゼント、手土産にも最適です。

また、たっぷりの苺とベリーをあしらった、見た目も華やかな「クリスマスケーキ」（店頭販売のみ）も、現在事前予約を受付中です。様々なシーンに合わせてお選びいただける、2サイズのホールケーキをご用意しております。この冬は、Butteryの贅沢スイーツで素敵な時間をお過ごしください。



■商品情報

商品名 | クリスマスギフトアソート
 販売期間 | 2022年11月17日(木)～12月26日(月)
 ※店頭・オンラインにて販売
 価格 | 2,400円(税込)
 内容 | 焼き菓子7種類詰め合わせ・クリスマスギフトボックス
 (フィナンシェ1個/メープルりんごフィナンシェ1個/バターリーカステラ1個/
 パウンドケーキ1個/ピスタチオパウンドケーキ1個/ガレットブルトンヌ1個/リーフパイ1個)

商品名 | クリスマスケーキ
 予約期間 | 2022年10月15日(土)～12月11日(日)
 ※事前予約制(店頭・電話にて事前予約受付中)
 ※店頭販売・Butteryでのお引渡しのみ
 受け取り期間 | 12月23日(金)～12月26日(月)
 価格 | ホールケーキ12cm:3,800円(税込)
 ホールケーキ15cm:5,100円(税込)
 内容 | たっぷりの苺とベリーをあしらった、クリスマスイメージしたホールケーキ

※「メープルりんごフィナンシェ(単品)」(店頭販売のみ)も11月2日(水)から販売しております。

※全商品とも、1日の販売個数には限りがございますので、ご了承ください。

※全商品とも、「バターリー名駅桜通店」での販売予定はございませんのでご了承ください。

Cake Shop

Buttery

est. 2019

Buttery (バターリー)

愛知県名古屋市西区名駅 2-23-14 VIA141 1 階 [名古屋駅徒歩 6 分]

052-564-3553

<https://www.buttery.jp>

📷 buttery.jp

営業時間 | 10:30-18:30 毎週火曜・第3水曜定休

バターリーオンラインショップ <https://buttery.stores.jp/>

《本件に関するお問い合わせ・取材のご依頼》

Buttery 広報担当：株式会社プラス 谷村・伊藤 / 052-571-3322 (平日 10 時~17 時)

