

2009 Joyeux Noël



*写真は5号です。

1 サンタとショコラクリスマス (生チョコレートデコレーション)

4号12cm 2,625円(税込)
5号15cm 3,780円(税込)

ふんわりピターなチョコスポンジに
特製ショコラカスタードと莓、
たっぷりのチョコ生クリームをダブルサンド。
チョコレート好きにおすすめのデコレーションケーキです。

2



スペシャル
プチガトー



*写真は5号です。

4 サンタとホワイトクリスマス (ストロベリーデコレーション)

4号12cm 2,625円(税込)
5号15cm 3,780円(税込)
6号18cm 4,620円(税込)

ふわふわの口どけの良いスポンジに、
ラトナーオリジナル・カスタードクリームと、
莓とたっぷりの生クリーム。
どうぞ贅沢二層仕立ての
絶妙ハーモニーをお楽しみ下さい。

4

数量限定ケーキの為
数がなくなり次第 終了致します。
ご予約はお早めに 。



ベリーノエル

17cm 2,520円(税込)

コクのある生クリームにホワイトガナッシュ、
ストロベリーコンフィチュールをアクセント！
やさしい口あたりのスポンジでロールしました。

1. ノエル アラ フォレ(森のクリスマス) 840円(税込)

2. ラヴィアン ローズ(バラ色の人生) 735円(税込)

3. ノエルドウ バリ(バリのクリスマス) 735円(税込)

4. ニース デュ プレジール(楽しみのニース) 735円(税込)

5. ラ コリーヌ ド マルセイユ(マルセイユの丘) 630円(税込)

6. ビツシュドウ アルル(アルルの切り株) 630円(税込)

ミルクチョコレートムースとコニャックXOを効かせた芳醇でほろ苦いチョコムースのコンビネーション。
赤すぐりの実の甘酸っぱいアクセントをつけました。ビスキーと彩ったリースがツリーに華を添えます。

フランボワのムースの中にダブルムースショコラ、更にフランボワと赤すぐりのコンフィチュール入り。
ブラックチョコレートとフランボワの絶妙なバランスはまさにばら色のクリスマス！

ハイカカオのチョコを使用した、とても口溶けの良いスフレに贅沢塩キャラメル、コニャックXO効かせた
ガナッシュのコラボレーション。風味・コク・口溶け・食感・余韻の絶妙な、バランスを味わって下さい。

リッチテイストのマドレーヌをベースにココナッツムースとストロベリーとグリオットの赤いゼリー。
そしてとっておきのお楽しみにクリームマンゴーとフランボワを閉じ込めました。

発酵バター、ヨーロッパ産のマロン、赤ワインで煮込んだレーズンをふんだんに入れたショコラクゴフを
数種の洋酒に漬け込み、アプリコットジャムとチョコレートでコーティング。大人のための一品です。

チョコレートの香り高く口溶けの良いスポンジにガナッシュとラズベリーを合わせ仕上げました。
ビツシュドウをお一人様サイズに可愛くデコレーションしました。



ショコラノエル

17cm 2,100円(税込)

しっとり口どけの良いチョコスポンジで
生チョコレートクリームをロールしました。
チョコレートガナッシュをセンターに
入れて仕上げた贅沢な一品です。