

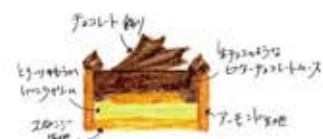
広尾店

1 Désirade Noël デジラード・ノエル



ジュヴォーを代表する濃厚チョコレートケーキ。
チョコレート好きな人には迷わずこれをおすすめ!

生チョコを食べているような濃厚ショコラムースに
とろりとしたパナコクリーム。
大人からお子様までお楽しみいただけます。

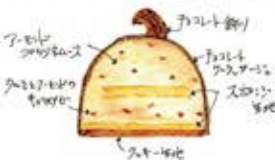


アレルギー アルコール不使用 直径15cm(4~6名) 2,800円(税込3,024円)
乳成分・小麦・卵・大豆・ゼラチン

直径12cm(2~3名) 2,000円(税込2,160円)

2 Bûche de Noël Ventoux ビュッシュ・ドゥ・ノエル・ヴァントゥー

フランス本店でも人気の
クリスマス限定ケーキ。
アーモンドブラリネのムースを
濃厚なチョコレートでコーティング!
ショコラティエ ジュヴォーの自信作です!



アレルギー アルコール微量
乳成分・小麦・卵・大豆・ゼラチン

長さ15cm
3,500円(税込3,780円)

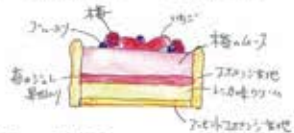


3 Champ de Framboise シャン・ドゥ・フランボワーズ



フランボワーズと苺をふんだんに使用した
シャルロットケーキ。

甘い爽やかな香りが特徴のトンカ豆を使用した
クリームが絶品です。
かわいい見た目がクリスマスを演出します。



アレルギー アルコール不使用 縦12cm×横13.5cm×高さ4.5cm
乳成分・小麦・卵・大豆・ゼラチン 2,800円(税込3,024円)

4 Gâteau Fraise 苺の生ケーキ

クリスマスの定番ショートケーキ。
通常ジュヴォーにはないショートケーキをクリスマス時期だけ限定販売!

100%生クリームの濃厚なクリームに爽やかな苺の風味。間違いなく味わいです。
フランスのパティスリーが作るショートケーキをご堪能ください。



アレルギー アルコール不使用
乳成分・小麦・卵・大豆

直径21cm(8~9名) 6,400円(税込6,912円)

直径18cm(6~7名) 5,400円(税込5,832円)

直径15cm(4~5名) 4,400円(税込4,752円)

直径12cm(2~3名) 3,400円(税込3,672円)

ご予約
受付中

広尾店 2017年1月4日から KITTE名古屋店 2017年1月2日から

Galette des Rois ガレット・デ・ロワ

発酵バターが香るサクサクパイ

ガレットデロワは、1月にフランス中で親しまれている伝統的な新年のお菓子です。お菓子の中にはFève(フェヴ)と呼ばれる小さな陶製の人形がひとつ隠されています。そしてそれを切り分けた時にその人形が入っていた人は、その日は王様! また、その年は幸せが訪れるといわれています。

※ガレットデロワの詳細については各店舗までお問い合わせください。

- ☑ 6~8名用 3,200円(税込3,456円)
- ☑ 4~6名用 2,200円(税込2,376円)
- ☑ 2~3名用 1,800円(税込1,944円)



日本では陶人形は別添えとなり、ガレットの中には代わりにアーモンドがひとつ入っています。

KITTE 名古屋店

5 Saint Honoré サントノーレ



パリッとしたシューが特徴の
クリスマスケーキ。
たっぷりホワイトチョコ入り生クリームと苺をのせて。

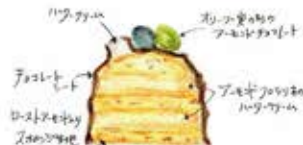


アレルギー アルコール不使用 直径18cm(6~7名) 直径12cm(2~3名)
乳成分・小麦・卵・大豆 4,500円(税込4,860円) 2,400円(税込2,592円)

6 Bûche de Noël Traditionelle ビュッシュ・ドゥ・ノエル・トラディショナル

親子三代受け継がれるジュヴォー伝統のクリスマスケーキ。

アーモンドブラリネの香ばしいクリームを
挟み込んだビュッシュ・ドゥ・ノエル。
プロヴァンスジュヴォーのクリスマスを
是非お楽しみください。



アレルギー アルコール微量 長さ15cm
乳成分・小麦・卵・大豆 3,000円(税込3,240円)

7 Ventoux ヴァントゥー



ジュヴォーの
クリスマス限定
ホールケーキ。
アーモンドブラリネのムースを
濃厚なチョコレートでコーティング!
ショコラティエ ジュヴォーの
自信作です!

アレルギー アルコール微量
乳成分・小麦・卵・大豆・ゼラチン

直径15cm(4~5名) 3,400円(税込3,672円)

直径12cm(2~3名) 2,300円(税込2,484円)

