

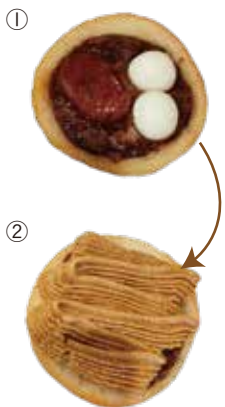


斬新！
あんぱんザマンドコーヒーとは…



あんぱん
ザマンド
コーヒー

売切れ御免



皆様、当店の隠れた名品！？

あんぱんザマンドコーヒーをご存知でしょうか？

実はあんぱんが余った時に出てくる奇跡の商品。

まずあんぱんを半分にします。

アルコールを飛ばしたブランデーシロップに浸して、コーヒー味のアーモンドクリームをしぼ…いや、その前になんと、

①栗と白玉をイン！

②それを隠すようにクリームを絞り、アーモンド散らして焼き上げました。

トースターで焼いて召し上がりください。あんぱん自体、なかなか残らない為、お店で見つけたら即ゲットですよ！



No.40 冬号



お年始のご挨拶に、
手作りチョコレートプレートが付いた
迎春アンブラ&ラムタルト



商品番号 D-6SP
迎春ラムタルト



商品番号 D-7SP
迎春アンブラタルト

今年も1枚ずつ手作りする「迎春」チョコレートプレート付ラムタルトとアンブラタルトを期間限定でご用意いたします。

(直径12cm 税込価格 各 2,160円)

賞味期限は発送日から7日間(お手元に届いた時点で6-4日間)です。年内の発送は、12月29日(金)の19時まで承りますが、期日指定をご指定の方はお早めにご注文ください。

同じ商品名でも各店でケーキの仕様が異なります。

8ページはる・せるくる、9ページは はないちもんめでのお渡し限定(発送不可)となりますので、十分ご注意ください。



菓子工房 はないちもんめ 店舗お渡し限定
クリスマスケーキのご案内

菓子工房
はないちもんめ
店頭お渡し限定
12/23-12/25
(土) (月)

*掲載商品3品は、はないちもんめ店頭お渡し限定で、発送は承っておりません。

*はないちもんめ商品のご注文やお問合せは カカオロマンス・るせるくるでは承っておりません。

必ず菓子工房 はないちもんめ(下記お問合せ先)へお願いいたします。

お問合せ先

菓子工房 はないちもんめ

TEL 0948-24-1232

(営業時間 10:00-19:00)

クリスマスザッハ・モンルージュ・スノーホワイトは
はないちもんめ店頭お渡し限定です。発送は承っておりません。

ご予約期間 12/20(水)迄 → 店頭お渡し期間 12/23(土) - 12/25(月)



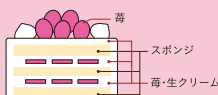
スノーホワイト

苺、スポンジ、生クリーム。
全ての材料にこだわった当店で
人気 No.1のクリスマスケーキです。

特定原材料 小麦・卵・乳成分

直径15cm 税込 3,960円

直径18cm 税込 4,640円

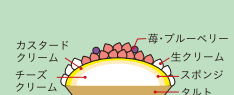


モンルージュ

さくさくのタルトの上にオリジナル
チーズクリームとスポンジ、カスタード
をのせて、苺をたっぷり飾りました。

特定原材料 小麦・卵・乳成分・オレンジ・
りんご・アーモンド

直径17.5cm 税込 5,400円



クリスマスザッハ

グランマルニエの香りを生かした
ガナッシュクリームをサンドし、大人
のクリスマスをイメージしてシック
なデザインに仕上げました。

特定原材料 小麦・卵・乳成分・落花生・
大豆・(洋酒)

直径18cm 税込 4,968円

