

クリスマスケーキは、原則当日購入のみとさせていただきます。

シャンティ・フリーズ		クリスマス・ルージュ		ビッシュ・マロン・カシス					
アルコール度 ①		アルコール度 0.5		アルコール度 ①					
<p>スポンジの上にイチゴを敷き詰め、その上に生クリームをたっぷり乗せました。お子様も召し上がっていただける人気No.1のケーキです。</p>		<p>苺のムース・バニラのムース・ピスタチオのクリームを織り成すハーモニーをアーモンドたっぷりのビスキュイが包みます。ポップな仕上げもキュートです。</p>		<p>さわやかな酸味のカシスムースと柔らかいバニラのムースをモンブランクリームで包みます。栗とカシスはフランスではポピュラーな組み合わせなのです。</p>					
価格	4号	¥3,300	7号	¥6,900	価格	17×8cm	¥3,500		
	5号	¥3,950	8号	¥9,500					
	6号	¥5,350	10号	¥15,000					
ショコラ・デュオ		シュース		ガトー・マダム					
アルコール度 0		アルコール度 ①		アルコール度 ②					
<p>さくさくフレークにホワイトチョコのムースを乗せ、濃厚なブラックチョコのムースで包みます。チョコの二重奏(デュオ)を味わって下さい。子供から大人まで楽しんでいただけます。</p>		<p>北海道産クリームチーズをふんだんに使った贅沢なレアチーズケーキです。爽やかな酸味とまろやかな口どけをお楽しみ下さい。</p>		<p>チョコのスポンジとキルシュを効かせたカスタードベースのムースをチョコで包み、イチゴをたっぷり乗せた大人向けのケーキ。</p>					
価格	4号	¥3,300	6号	¥5,500	価格	4号	¥3,400	6号	¥5,800
	5号	¥4,050	7号	¥7,200		5号	¥4,200	7号	¥7,600

- ☆ 冷凍発送はショコラ・デュオ、シュース、クリスマス・ルージュの5号・6号サイズのみ。要予約で、仕上げ・価格が変わります。
- ☆ アレルギーの方に、卵・乳・小麦粉を使用しないケーキもあります。予約のみで、締切は12月15日とさせていただきます。
- ☆ ホームページでもご覧になれます。(但しメールでのご予約は承れません。) URL: [www.lekadan.jp](http://www.lekadan.jp)

注: シャンティフリーズのクリスマス飾り無しの価格 4号は250円引き 5号以上は300円引き ルージュとビッシュはクリスマス仕様のみで通常仕上げは不可