

- ご予約承り期間:リーフレット配布日～12月19日(月)
- お渡し期間・時間:12月22日(木)～12月25日(日)10:00～19:00
- お渡し場所:アトリエ店(駅前店でご予約の場合もアトリエ店でのお渡しになります)

PÂTISSIER JUN HONMA

2022 クリスマスケーキ



ノエルフレーズ(大)

約 W16×D15cm ¥4,300(税込)

しっとりスポンジと苺のコンフィチュールの層に上品な生クリームをたっぷり絞りました クリスマスだけの特別なショートケーキ



ノエルフレーズ(小)

約 W15×D13cm ¥3,200(税込)

しっとりスポンジと苺のコンフィチュールの層に上品な生クリームをたっぷり絞りました 2～3名様分

限定
200台



マジェスティックドーム

直径約 15cm ¥4,000(税込)

フランス産のチョコレートムースの中にキャラメルのクレームブリュレを入れました アクセントのかりかり食感入り

限定
100台



大人のアルハンブラ

直径約 12cm ¥3,300(税込)

濃厚なチョコレート生地につっぷりラム酒を浸み込ませ、ビターチョコレートのガナッシュでサンドした大人の味 ヘーゼルナッツ入り

限定
100台



クラシックショコラ

直径約 12cm ¥3,200(税込)

ベルギー産のショコラを使用したクリスマスだけの特別なクラシックショコラ

限定
100台



和栗のモンブラン

直径約 12cm ¥4,500(税込)

クリスマスだけしか食べられない特別な和栗のモンブラン シェフ渾身の一品です

限定
100台



いちごのタルト

直径約 12cm ¥3,600(税込)

ピスタチオのタルト台に厳選した苺をのせましたクリスマス限定です

限定
100台



↑オンライン予約はこちらから



- ★ケーキの飾りの柵やサンタ、チョコレートの色や形は写真と異なる場合がございます。★ご予約は12月19日までとします。20日は集計の為お休み致します。21日以降のご予約は出来かねます。★クリスマスケーキのご予約は、店頭、又はオンラインショップで承っております。今年からお電話でのご予約、お取り置きは致しかねます。
- ★代金につきましては当日の混雑が予想される為、ご予約時に前払いをお願い致します。★クリスマス期間中(12月22日～25日)は新規会員カードのお作りは出来かねます。
- ★クリスマスケーキは限定数があり、予約後のキャンセル、変更、日時変更は出来かねます。★商品引き渡し当日は、予約引換券を必ずご持参いただきますようお願い致します。
- ★クリスマス期間中(12月22日～25日)、クリスマスケーキ以外は種類を制限して販売させていただきます。★大人のアルハンブラ以外はアルコール未使用です。