

Joyeux Noël 2020

LE GARUE M



パティスリー ルガリュウMのクリスマス2020


 Pâtisserie
LE GARUE M
 Maison fondée en 2005
 • TOKYO SANNOH •

イヴの日に幸せをはこぶ
ルガリュウMのクリスマスケーキ

紅茶とキャラメル林檎のプッシュ
 ダーリンのムースに紅玉りんごのキャラメリゼとチーズケーキを組み合わせ。
 長さ19cm / ¥4,500 (税抜)



プッシュマロンカシス
ガリュウMのモンブランクリームに気品高いバニラの香りのパヴァロワーズにカシスのムースを添えて…
長さ19cm / ¥4,500 (税抜)



シャルロット パリジェンヌ
フランスの古典菓子を再現! 洋梨のムースアングレーズとビスキュイキュイエルを組み合わせたシンプルな組み合わせ。
直径15cm / ¥4,300 (税抜)



プッシュ ショコラ
チョコレートの程よい甘さとほろ苦さを兼ね備えたガリュウMのクラシカルな定番プッシュドノエルです。
長さ19cm / ¥4,300 (税抜)



P- ショコ
濃厚なピスタチオクリームの中にショコラのブリュレを閉じ込めた人気商品です。
直径15cm / ¥4,500 (税抜)



いちごのモンブラン
ガリュウMの不動の人気No1商品の定番クリスマスケーキです。ピンク色の苺のクリームをドーム状に仕上げた華やかな一品です。
直径13.5cm / ¥4,300 (税抜)



苺のショートケーキ
ふんわり柔らかいスポンジと、口溶けの良い北海道産クリームを組み合わせた定番クリスマスケーキです。
Mサイズ 直径15cm / ¥4,400 (税抜)
Lサイズ 直径18cm / ¥5,600 (税抜)



シュトーレン
クリスマス定番のドライフルーツたっぷりの発酵菓子。
長さ約18cm / ¥2,600 (税抜)


 Pâtisserie
LE GARUE M
 Maison fondée en 2005
 • TOKYO SANNOH •

パティスリー ルガリュウM
東京都大田区山王1-32-6
営業時間 / 10:00~18:00
定休日 / 火・水曜日※
TEL / 03-3774-3164

※12月は水曜が定休日、23日(水)は営業、28日(月)が振替休業となります。

ご予約締切日/12月17日(木)
 クリスマスケーキのお受け渡し期間: 12月24日~27日

ブーランジェリー(パン屋)でのご予約、受け取りはお受けしていません。ご了承ください。

裏面もご覧ください。

今年は新型コロナウイルスの
感染拡大防止の為、
例年のクリスマスとは
違ったスタイルになります

- ・ 昨年までは電話予約を受けておりましたが、今年は店頭予約・前払いのみとなります。
- ・ 今年のホールケーキは予約のみでの販売となります。
- ・ 受け渡し期間：12月24,25,26,27日
- ・ 今年のプチガトー（小物ケーキ）は店頭でのお客様の滞在時間をなるべく短縮するため、セット販売のみとさせていただきます。

- ・ 24、25日のホールケーキのご予約はクリスマスケーキのみとさせていただきます。
- ・ 商品の予定数に達し次第、ご予約終了という場合もございますので、お早めにご予約ください。
- ・ 仕入れの都合により、飾り付けが写真と異なる場合がございます。ご了承ください。



Pâtisserie
LE GARUE M
Maison fondée en 2005
• TOKYO SANNOH •