

Joyeux Noël 2023

LE GARUE M

パティスリー ルガリュウMのクリスマス2023


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

ピスターシュフレーズショコラ
ピスタチオの風味豊かなムースに濃厚なガナッシュショコラと酸味がアクセントのフレーズのジュレを組み合わせ。
長さ19cm / ¥5,950 (税込)



ブッシュ 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ブッシュドノエルです。
長さ19cm / ¥5,700 (税込)



ホワイトクリスマス
軽やかな酸味とコクのフロマージュブラン、苺のムースと洋梨を組み合わせました。
長さ19cm / ¥5,950 (税込)



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 / ¥5,350 (税込)



ブ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 / ¥5,700 (税込)



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生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 / ¥5,750 (税込)
Lサイズ 直径18cm / ¥7,560 (税込)



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 / ¥3,400 (税込)

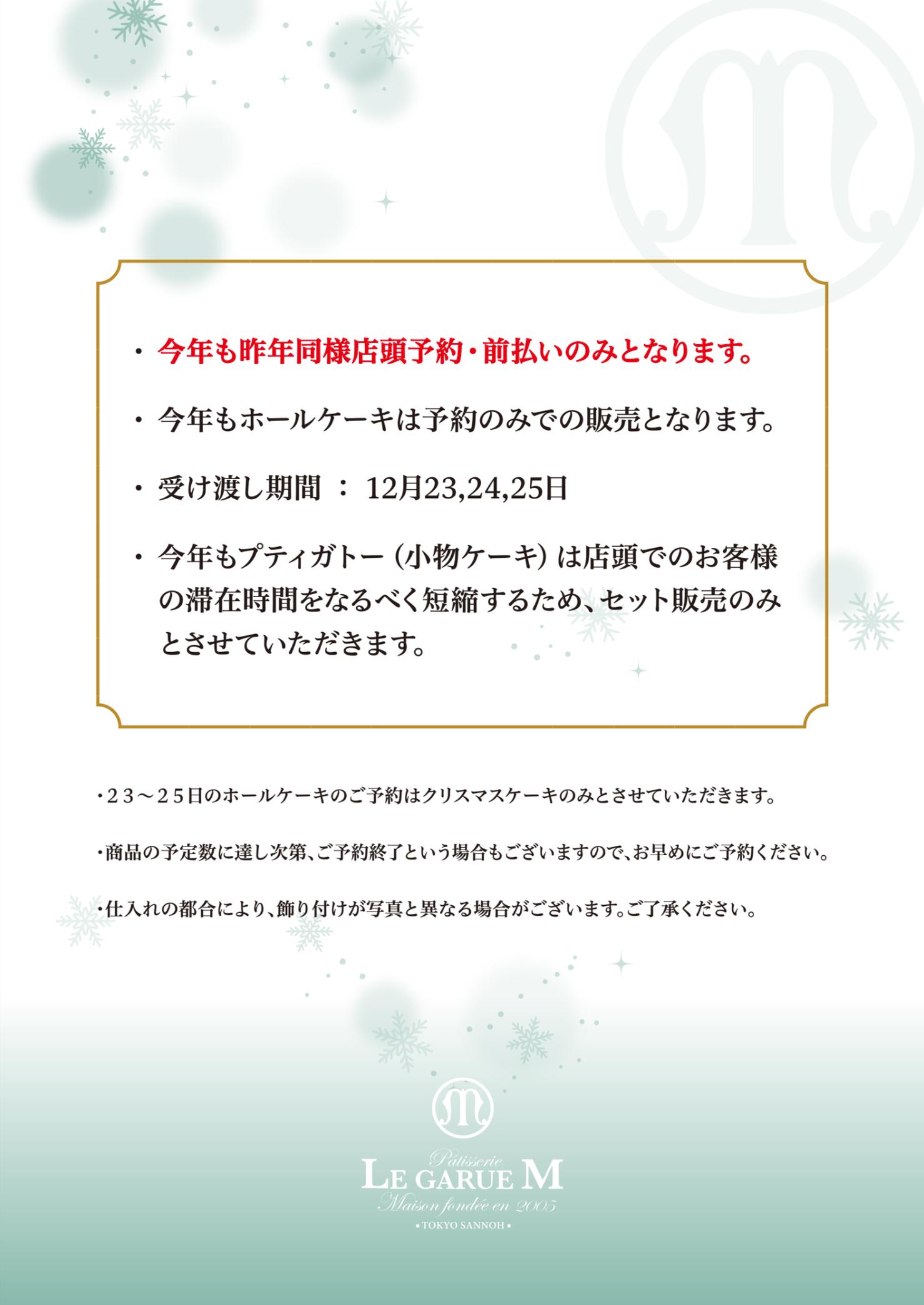
ご予約締切日/12月17日(日)
クリスマスケーキのお受け渡し期間: 12月23日~25日

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


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 / 10:00~19:00
定休日 / 火・水曜日※
TEL / 03-3774-3164
※12月は5、6、13、26、27日がお休み
19、20日は営業しております

裏面もご覧ください。

- 
- ・ **今年も昨年同様店頭予約・前払いのみとなります。**
 - ・ 今年も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23,24,25日
 - ・ 今年もプチガトー (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。

・23～25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。