

Joyeux Noël 2024

LE GARUE M

Pâtisserie  
M

パティスリー ル ガリュウMのクリスマス2024

  
 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

**クレミュール ショートケーキ**  
 いちごたっぷりのパヴァロワーズと  
 口溶けの良い生クリームを組み合わせた  
 次世代ショートケーキ  
 直径15cm / ¥5,600 (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**  
 軽やかな酸味とココ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 / ¥5,400 (税込)



**ピスターシュ フレーズ ショコラ**  
 ピ스타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)



**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 / ¥5,800 (税込)  
 Lサイズ 直径18cm / ¥7,800 (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 / ¥3,500 (税込)

**ご予約締切日/12月17日(火)**  
 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  
 ありません。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3, 4, 10, 11, 26, 27日がお休み  
 17, 18, 24, 25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。