

# Merry Christmas 2021

カカオの豊かな味と香りに包まれて

## 7. マルガツシュ

2人だけのクリスマス  
70%カカオのオーガニックチョコを使用した濃厚なチョコレートケーキ。

3.5号 ¥3,500

限定  
30個

12/20(月)  
までご予約受付

ご予約  
TEL/FAX:084-926-8872

Atelier des gâteaux  
**Cinglafeuille**  
菓子工房 サンクラフィーユ

最新情報ゲット!

←サンクラフィーユ  
ホームページ



お申込用紙は裏面へ

## 1. 特製生クリーム

苺&フルーツをのせた  
純生クリーム使用の当店自慢の  
デコレーションケーキ。

4.5号φ12cm ¥3,300  
5.5号φ15cm ¥4,300  
6.5号φ18cm ¥5,300

## 2. 特製生チョコ

シェフが厳選したミルクチョコを  
サンドした生チョコケーキ。  
苺&フルーツをのせて。

4.5号φ12cm ¥3,800  
5.5号φ15cm ¥4,800  
6.5号φ18cm ¥5,800

限定  
30台

## 3. プレミアムショコラ

チョコレートスポンジをガナッシュでコーティング。  
つやつやの高級ショコラ。

5号φ15cmのみ  
¥4,500



## 4. お絵かきデコ

人気キャラクターをイメージ  
した特別仕様のケーキ。当店  
スタッフ自作のオリジナル写  
ッキーをのせました。

5.5号φ15cmのみ  
¥4,800

限定  
30個

## 5. アルハンブラ

グルテンフリー  
チョコレートと卵のみで作った生  
地を使用。カカオ70%の生チョコ  
をサンドし、さらにチョコガナッ  
シュでコーティング。濃厚なチョコ  
レートケーキ。

¥2,500

## 6. シュトーレン

クリスマスの伝統的菓子。しつ  
とりした生地にドライフルーツ  
や香料が入ってワインにも  
合う味。

1台 ¥3,000

アントナン・カレムコンテスト受賞



外サクッ中とろ〜

## 8. RAW CHOCOLATE SABIE

生チョコサブレ5枚セット。贅沢に生チョコ  
レートを使った今までにない高級サ  
ブレ。外側サクッ。レンジで温めてとろ〜  
り食感。

3,000円相当が  
特別価格 ¥2,500

## 9. ヌガティーヌ

8個入。キャラメルとドライフ  
ルーツ、ナッツ類にチョコレートを  
コーティング。サクッカリッ食感。

2,800円相当が  
特別価格 ¥2,500

## 10. クリスマス ショコラギフト

ヌガティーヌボトル1本、袋入3個  
Nama chocosable 3枚

3,500円相当が  
特別価格 ¥2,800

※表示価格は消費税込みの価格です。※ラッピングは変更になる場合があります。※ケーキの飾りやフルーツが多少変更になる場合があります。※限定数のある商品は数に達し次第受付を終了させていただきます。

