

広尾店

1 Désirade Noël デジラード・ノエル



ジュヴォーを代表する濃厚チョコレートケーキ。
チョコレート好きな人には迷わずこれをおすすめ！
生チョコを食べているような濃厚ショコラムースに
とろりとしたパナコラクリーム。
大人からお子様までお楽しみいただけます。



アレルギー アルコール不使用 直径15cm(4~6名) 2,800円(税込3,024円)
乳成分・小麦・卵・大豆・ゼラチン

直径12cm(2~3名) 2,000円(税込2,160円)

2 Bûche de Noël Ventoux ビュッシュ・ドゥ・ノエル・ヴァントゥー

フランス本店でも人気の
クリスマス限定ケーキ。
アーモンドブラリネのムースを
濃厚なチョコレートでコーティング！
ショコラティエ ジュヴォーの自信作です！

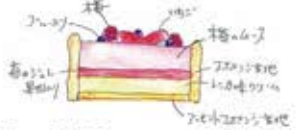


アレルギー アルコール微量 長さ15cm 3,500円(税込3,780円)
乳成分・小麦・卵・大豆・ゼラチン

3 Champ de Framboise シャン・ドゥ・フランボワーズ



フランボワーズと苺をふんだんに使用した
シャルロットケーキ。
甘い爽やかな香りが特徴のトンカ豆を使用した
クリームが絶品です。
かわいい見た目がクリスマスを演出します。



アレルギー アルコール不使用 縦12cm×横13.5cm×高さ4.5cm 2,800円(税込3,024円)
乳成分・小麦・卵・大豆・ゼラチン

4 Gâteau Fraise 苺の生ケーキ

クリスマスの定番ショートケーキ。
通常ジュヴォーにはないショートケーキをクリスマス時期だけ限定販売！
100%生クリームの濃厚なクリームに爽やかな苺の風味。間違いなく味わいです。
フランスのパティスリーが作るショートケーキをご堪能ください。



アレルギー アルコール不使用 直径21cm(8~9名) 6,400円(税込6,912円)
乳成分・小麦・卵・大豆

直径18cm(6~7名) 5,400円(税込5,832円)

直径15cm(4~5名) 4,400円(税込4,752円)

直径12cm(2~3名) 3,400円(税込3,672円)

御予約 受付中 広尾店 2017年1月4日から KITTE名古屋店 2017年1月2日から

Galette des Rois ガレット・デ・ロワ

発酵バターが香るサクサクハイ
ガレットデロワは、1月にフランス中で親しまれている伝統
的な新年のお菓子です。お菓子の中にはFève(フェヴ)
と呼ばれる小さな陶製の人形がひとつ隠されています。そして
それを切り分けた時にその人形が入っていた人は、その
日は王様！また、その年は幸せが訪れるといわれています。



※ガレットデロワの詳細については
各店舗までお問い合わせください。



因6~8名用 3,200円(税込3,456円)
因4~6名用 2,200円(税込2,376円)
因2~3名用 1,800円(税込1,944円)

日本では陶人形は別添えとなり、ガレット
の中には代わりにアーモンドがひとつ
入っています。

KITTE 名古屋店

5 Saint Honoré サントノーレ



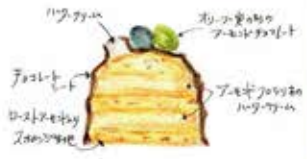
パリッとしたシューが特徴の
クリスマスケーキ。
たっぷりのホワイトチョコ入り生クリームと苺をのせて。



アレルギー アルコール不使用 直径18cm(6~7名) 直径12cm(2~3名)
乳成分・小麦・卵・大豆 4,500円(税込4,860円) 2,400円(税込2,592円)

6 Bûche de Noël Traditionelle ビュッシュ・ドゥ・ノエル・トラディショナル

親子三代受け継がれるジュヴォー伝統のクリスマスケーキ。
アーモンドブラリネの香ばしいクリームを
挟み込んだビュッシュ・ドゥ・ノエル。
プロヴァンスジュヴォーのクリスマスを
是非お楽しみください。



アレルギー アルコール微量 長さ15cm 3,000円(税込3,240円)
乳成分・小麦・卵・大豆

7 Ventoux ヴァントゥー



ジュヴォーの
クリスマス限定
ホールケーキ。
アーモンドブラリネのムースを
濃厚なチョコレートでコーティング！
ショコラティエ ジュヴォーの
自信作です！

アレルギー アルコール微量 乳成分・小麦・卵・大豆・ゼラチン

直径15cm(4~5名) 3,400円(税込3,672円)
直径12cm(2~3名) 2,300円(税込2,484円)

