

Merry Christmas

イヴの日に幸せをはこぶ
サンルイ島のクリスマスケーキ



ÎLE DE ST. LOUIS
HAYAMA, ZUSHIEKIMAE



シャルロットフローズ

厳選された苺、焼きたてのスポンジ、2種類のフレッシュ生クリームを使い分けたこだわりのショートケーキ。

5号 ¥3,780 (税込) 6号 ¥4,536 (税込) 7号 ¥6,480 (税込)



シュトーレン

18cm ¥2,808 (税込)

シュトーレンは、ドイツやフランス・アルザス地方で作られるお菓子です。クリスマスまで薄く切り少しずつ食べて、クリスマスを迎えるという習慣があります。日にちが経つとフルーツから旨みや風味が生地に移り、旨みが増していきます。サンルイ島では、フランス・アルザス地方の作り方で焼き上げました。クリスマスまでお楽しみください。



ノエル オランジュ

ショコラムースの中にオレンジがしっかり感じられる一品です。

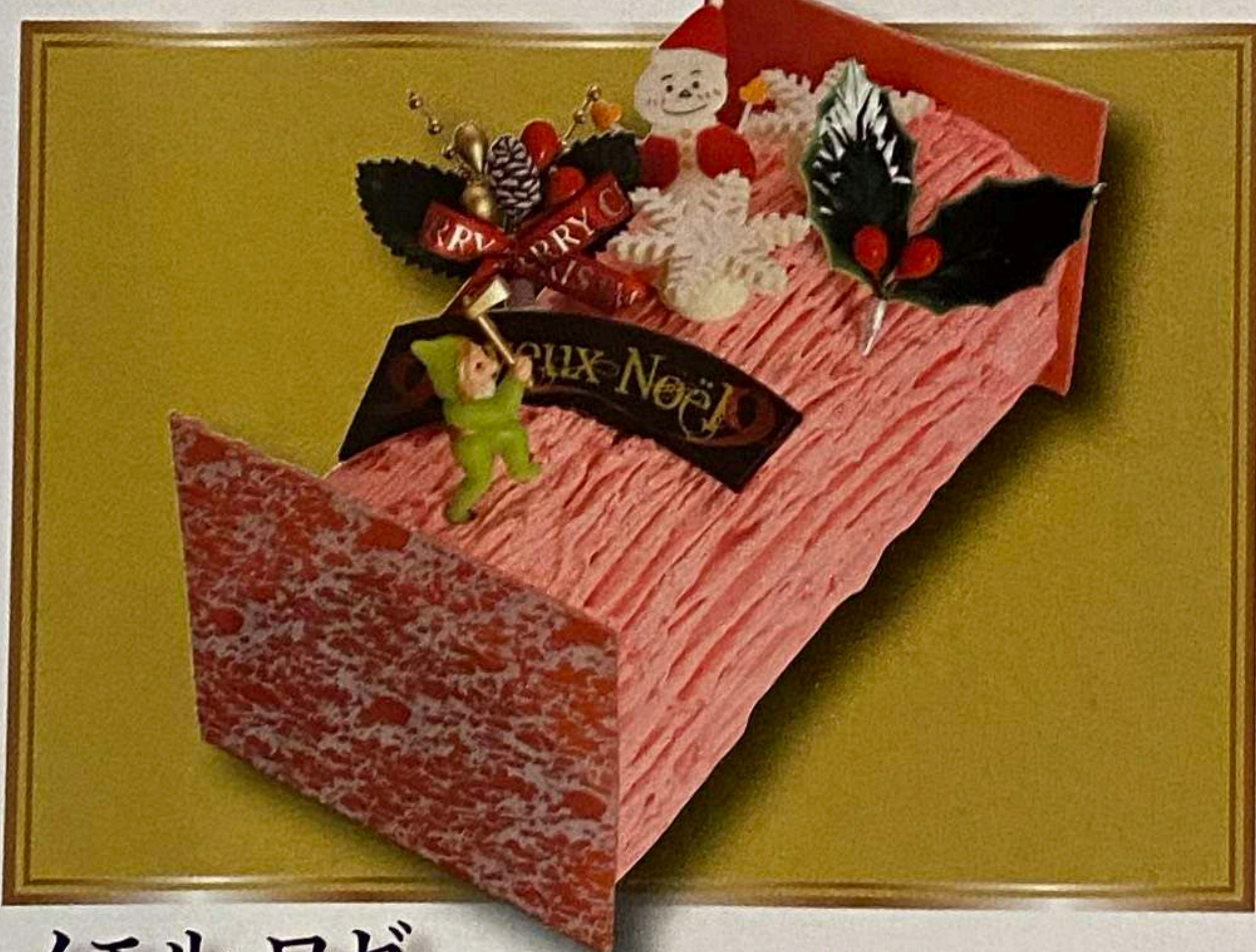
15cm ¥4,320 (税込)



ノエル キャラメル カフェ

キャラメルクリームとコーヒー風味のホワイトチョコムースの組み合わせ。ヘーゼルナッツの食感がアクセント。

15cm ¥4,320 (税込)



ノエル ロゼ

マスカルポーネのムースと赤フルーツのジュレでロールケーキに仕上げました。

18cm ¥4,320 (税込)



デリスショコラ

良〜くホイップしたバタークリームはおいしいものです。キャラメリゼしたクルミと黒糖シュトロイゼルをちりばめました。

18cm ¥4,320 (税込)

pâtisserie

サンルイ島

■葉山本店 神奈川県三浦郡葉山町一色 685-4 TEL 046-875-8715
■逗子駅前店 神奈川県逗子市逗子 1-5-20 TEL 046-872-3511

※お受け取り店舗にてご予約をお願い致します。 ※価格は税込です。