



chezkobe-pati.jp



2018
JOYEUX NOËL

クリスマスケーキのご予約・お問い合わせ

本 店：名古屋市瑞穂区弥富町緑ヶ岡 2
TEL 052-834-2345

栄 店：名古屋市中区栄 3-16-1 大丸松坂屋名古屋店
TEL 052-264-3872

豊田店：豊田市西町 6-85-1 大丸松坂屋豊田店
TEL 0565-35-1369

最終受付日：12月16日(日)

お引渡し日：12月22日(土)～25日(火)

尚、個数限定販売とさせて頂いておりますのでお早めにお問い合わせください。



PÂTISSERIE

Chez KOBÉ



ノエル・シャンティ

熊本阿蘇山の生クリームと
完熟苺を使用しました。
しっとり焼き上げたスポンジと
生クリームの旨味が程よい、
クリスマス限定の
苺のショートケーキです。



15 cm 4,752 円(税込)
18 cm 5,724 円(税込)

特定原材料：乳・卵・小麦

ノエル・タルトフレーズ

国産の完熟苺をたっぷり使用して、
アーモンドクリームをふんだんに使用した
サクサクのタルト生地にデコレーション。
苺ジャムでコーティングして仕上げた、
クリスマスの苺を
ご堪能していただけるタルトです。



15 cm 6,912 円(税込)

特定原材料：乳・卵・小麦

ノエル・アルモニー

フランス・ヴァローナ社の
ビターチョコレートを使用したムースの中に
ビスタチオのパバロワと
木苺のジャムを忍ばせました。
カカオの香る、
濃厚なチョコレートムースを是非。



18 cm 5,616 円(税込)

特定原材料：乳・卵・小麦

ノエル・モンブラン

国産の和栗を甘露煮にして、
華やかに仕上げました。
クリスマスしか味わえない、
シェ・コーベ人気の
「和栗モンブラン」の
スペシャル・バージョンです。



15 cm 4,860 円(税込)

特定原材料：乳・卵・小麦