

~Patisserie TAKATA Christmas 2016~

デコレーション 白生クリーム



(12cm) 2,700円 (15cm) 3,348円
(18cm) 4,536円 (21cm) 5,724円
(24cm) 7,560円

北海道産純生クリームを使用
蜂蜜スポンジケーキに苺をサンドしています

デコレーション 白生クリーム



(12cm) 2,700円 (15cm) 3,348円
(18cm) 4,536円 (21cm) 5,724円
(24cm) 7,560円

北海道産純生クリームを使用
蜂蜜スポンジケーキに苺をサンドしています

スフレカマンベール・ノエル



(15cm) 2,268円

カマンベールチーズと
クリームチーズを使った
スフレチーズケーキです

ショコラ・ド・ノエル



(15cm) 3,348円

ザッハスポンジに
バタームースショコラクリームをサンドした
濃厚チョコレートケーキです
(ブランデーシロップをスポンジに少量使用しています)

ブッシュ・ド・ノエルマロン



(18cm) 3,240円

マロンクリームとキャラメルムースを
チョコスポンジで包み
切り株にみたくしました

ブッシュ・ド・ノエルショコラ



(18cm) 3,456円

スイート・ミルクチョコのムースに
チョコレートソースをトッピングし
切り株にみたくしました
(ブランデーシロップをムースに少量使用しています)

ブッシュ・ド・ノエルフレーズ



(18cm) 3,024円

もち米粉で焼き上げたロールシートで
苺クリーム、木苺をロールし
切り株にみたくしました

12月20日
火曜日

以降の

商品変更及び
キャンセルは
ご遠慮
下さい



ご予約キャンペーン実施中

12/15(木)迄に
ご予約・ご入金頂いたお客様

5%割引

ご予約期間は12月20日(火)迄

12/21(水)は
神明店・城陽店・御蔵山店の
定休日ですが営業いたします
12/19(月)は臨時休業させていただきます

掲載全商品のアレルギー：乳、卵、小麦
税込金額で記載させて頂いております

Merry
Christmas

*当日は混雑が予想されますので、前もってのご入金のご協力をお願い致します。

*お電話でも予約受付をさせて頂いておりますが、当日スムーズに商品のお渡しが行えるよう12/20(火)迄に予約票控えのお受け取り及びご入金にご来店頂けますようご協力をお願い致します。

*油断は禁物。商品の品質・価格・飾り等は変わります。お申し込みの際は必ずご確認ください。