



Christmas Cake Collection 2019

Gion Sakai
GION SAKAI



Merry Christmas

洋菓子ぎをんさかいは、お陰様で来年1月に

リニューアルして5周年を迎えます。

今年は、祇園本店とジェイアール京都伊勢丹店にて

クリスマスケーキをご用意致しました。

大切なひと時に、洋菓子ぎをんさかいのクリスマスケーキで彩りを



Christmas Shortcake

クリスマスショートケーキ

ふわふわ、しっとりとしたスポンジに苺と生クリームをサンドしました。苺、ラズベリー、ホワイトチョコをトッピングしたクリスマスショートケーキです。

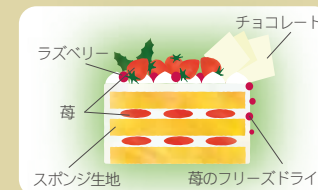
4号と5号、2サイズをご用意ございます。

直径 約12cm (4号)

3,780円 (税込)

直径 約15cm (5号)

4,536円 (税込)



特定原材料等
小麦、卵、乳、大豆



Exotic Noel

エキゾチックノエル

アプリコット、パッション、グアバなどのエキゾチックジュレと、バナナクリームが入ったムースショコラ。ジュレの酸味とバナナの香りが心地よくお口の中に広がります。



直径 約14cm (4.5号)

4,536円 (税込)

酒 *お酒 (アプリコットブランデー) を微量、香り付けで使用しています。

特定原材料等

小麦、卵、乳、アーモンド、ゼラチン、大豆、バナナ

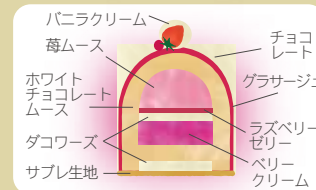


Berry Christmas

本店限定

ベリークリスマス

祇園本店限定のクリスマスケーキ。甘酸っぱい苺のムースとラズベリーゼリー、苺とラズベリーのベリークリームが中に入った、ホワイトチョコレートムース。バナナ風味のサブレで食感にアクセントを添えました。



約12cm×8cm

3,780円 (税込)

特定原材料等

小麦、卵、乳、アーモンド、ゼラチン、大豆



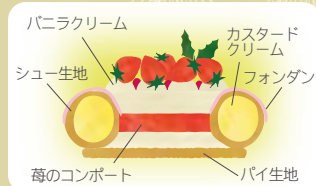
Saint Honore Berry

数量限定

京都伊勢丹店限定

サントノレベリー

ジェイアール京都伊勢丹店限定のクリスマスケーキ。苺のコンポートを忍ばせたホワイトチョコベースのバニラクリームをパイ生地にたっぷりのせ、カスタードクリームが入ったシューをトッピングしました。見た目も可愛いフランスの伝統菓子です。



直径 約12cm (4号)

3,240円 (税込)

特定原材料等
小麦、卵、乳、アーモンド、ゼラチン、大豆、りんご

酒 *お酒 (キルシュ) を微量、香り付けで使用しています。



Stollen

六果彩 -シュトーレン-

たっぷりのレーズンとくるみ、香辛料がほんのりきいた12月限定の冬の六果彩(シュトーレン)です。クリスマスを待つ間、少しずつ薄く切り分けて食べる日持ちのよいドイツの伝統的なお菓子で、日が経つごとに美味しくなると言われています。今年のクリスマスのお供に当店のシュトーレンはいかがでしょう。

約13cm×6.5cm

2,160円 (税込)

特定原材料等

小麦、卵、乳、アーモンド、くるみ

酒 *お酒 (ラム酒) を使用しています。

ご注文について

店頭およびお電話にてご予約をお願い致します。

お申し込み締切 12月19日(木)

お渡し期間 2019 12/21(土) ~ 25(水)

-TEL-

ご希望の受け取り店舗にてご予約をお願い致します。

祇園本店

075-531-8878 (11:00~19:00)

ジェイアール
京都伊勢丹店

075-352-1111 (10:00~20:00)
(大代表)

*ジェイアール京都伊勢丹店でのご予約は、予約時の前払いをお願いしております。

*ジェイアール京都伊勢丹店での24日、25日ご予約のケーキのお渡しは、10F催事場でさせていただきます。



洋菓子ぎをんさかい

本店

〒605-0074 京都市東山区祇園町南側570番地122
TEL 075-531-8878

営業時間 1F物販 11時~19時 2Fカフェ 11時~17時
(カフェラストオーダー 16時半)/年中無休

ジェイアール京都伊勢丹店

〒600-8555 京都市下京区烏丸通塩小路下る東塩小路町
ジェイアール京都伊勢丹B1F
TEL 075-352-1111(大代表)
営業時間 10時~20時

www.gion-sakai.com