

Christmas cake Collection 2021

洋菓子ぎをんさかいから、今年もとっておきのクリスマスケーキを4種類ご用意致しました。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。変わりゆく日常の中で、変わらないぎをんさかいのおいしさをお届けします。



冷蔵ケーキご注文方法

ご予約は店頭、お電話、HP予約サイトにて承ります。

お渡し期間 2021 12/23(木)~25(土)

お申し込み締切 12月19日(日)

ご要望がございましたら、26(日)はご予約のみ承ります。

※12/23(木)は、休まず営業致します。

※店頭の販売数には限りがございますので、予めご予約をお願い致します。

冷凍ケーキご注文方法

ご予約はオンラインショップにて承ります。

商品詳細はこちらをご覧ください。

オンラインショップ▶

<https://gionsakai.shop-pro.jp/>



お申し込み締切 12月13日(月)

洋菓子ぎをんさかい

〒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 12:00~18:00(変動の可能性あり)

※木曜定休(12/23は営業致します)

公式サイト▶

<http://gion-sakai.com>





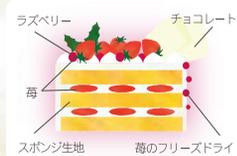
Christmas Shortcake

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た定番のクリスマスケーキ。

苺、ラズベリー、ホワイトチョコをトッピングしました。

※苺の入荷サイズにより、ケーキのデザインが写真と異なる場合がございます。



4号 (直径 約12cm) 5号 (直径 約15cm)
3,564円 (税込) 4,320円 (税込)

特定原材料等 小麦・卵・乳・大豆

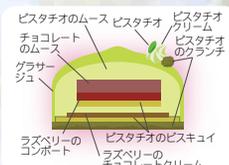


Pistachio Tree

ピスタチオツリー

濃厚なピスタチオムースの中に、ピスタチオのビスキュイ、ラズベリーのコンポート、チョコレートムースが入った、クリスマスツリーをイメージしたケーキ。

※お酒 (ブランデー) を微量使用しています。



4号 (直径 約12cm)
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・りんご

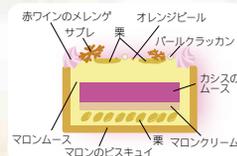


Marron Noel

マロンノエル

酸味のあるカシスのムースがアクセントになった、マロンのムース。赤ワインの入ったメレンゲやラム酒を使用したマロンムースで、大人のクリスマスイメージしました。

※お酒 (ブランデー・ラム酒・赤ワイン) を使用しています。



4号 (直径 約12cm)
3,456円 (税込)

特定原材料等 小麦・卵・乳・アーモンド・オレンジ・ゼラチン・大豆・りんご

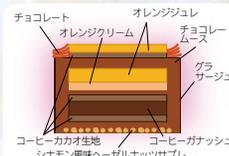


Merry Orange

メリーオレンジ

オレンジの爽やかな酸味と焙煎したコーヒーの香りがお口の中で広がる、オレンジ色が鮮やかなチョコレートムース。土台のシナモン風味のサブレが味と食感にアクセントを加えます。

※お酒 (オレンジのリキュール) を微量使用しています。



4号 (直径 約12cm)
3,780円 (税込)

特定原材料等 小麦・卵・乳・アーモンド・オレンジ・ゼラチン・大豆・りんご



Stollen

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シュトーレン。クリスマスを待つ間、少しずつ薄切り分けて食べるドイツの伝統的なお菓子です。

※お酒 (ラム酒) を使用しています。

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

冷凍ケーキ



Merry Orange
メリーオレンジ

直径 約12cm (4号)
3,780円 (税込)



Pistachio Tree
ピスタチオツリー

直径 約12cm (4号)
3,780円 (税込)

※冷蔵ケーキの一部デコレーションを変更しております。断面図は、冷蔵ケーキをご参照ください。

メリーオレンジ：オレンジの生クリームをトッピングに変更

ピスタチオツリー：フリーズドライの苺に変更

オンラインショップでご予約を承っております。
こちらの商品は冷凍状態で配送いたします。