数量限定
80台

Buche de Marrons

栗の香りが広がるひと品。
刻んだ渋皮栗と黄栗の甘露煮、マロンクリームをココアスポンジでロール状にして、
マロンホイップガナッシュを合わせたブッシュドノエル。

ブッシュ・ド・マロン 丸太形〈約10cmX16cm〉
本体価格 5,000円
（税込 5,400円）

Fraise Coco

鮮やかな赤のグラサージュが目を引くケーキは、
ムースフレーズと甘酸っぱい赤いフルーツのクーリー、
ココナッツ入りダックワーズを層にしたクリスマスケーキ。

フレーズココ 5号〈15cm〉
本体価格 5,000円
（税込 5,400円）

数量限定
50台

数量限定
80台

Chocolat Baie

濃厚なムースショコラフランボワーズにフランボワーズガナッシュと
しっとりとした軽いサンファリーヌ生地を組み合わせたケーキ。
程よい酸味のフランボワーズクーリーや、クランチショコラが
味と食感にアクセントを加える。

ショコラベリー 5号〈15cm〉
本体価格 5,000円
（税込 5,400円）

ご予約承り中

〈数量限定〉

Stollen

シュトーレン〈プレーン〉

ドイツのクリスマスの伝統菓子、シュトーレン。ドライフルーツやナッツをたっぷり入れて焼き上げました。クリスマスの贈り物に…メリークリスマス！

◎サイズ：約6.5cm×17cm

本体価格 2,000円〈税込 2,160円〉

お引き渡し期間：12月15日～25日

ご予約承り中

新春菓子

Galette des Rois

ガレット・デ・ロワ

今年のガレット・デ・ロワは、フランス産AOPバター"モンテギュー"を使用した自家製パイ生地とシシリー産アーモンドを使用したクレームダマンドのマリアージュ！

◎直径約18cm

本体価格 4,500円〈税込 4,860円〉

お引き渡し期間：2024年 12月30・31日～2025年 1月2・3日

ご予約はWebがおすすめ！

1 店頭受付
2 お電話
3 Web予約（24時間受付）

締切 店頭受付・Web予約 **12月18日まで**

24時間いつでもWebで簡単予約

トゥール・モンド・シュシュメンバーズカードをお持ちの方はポイントが付きます。

［お願い］上記のクリスマスケーキは、製造数量に限りがございます。ご予約はお早めにお願い致します。数量達し次第、ご予約を終了させていただきます。
※パンフレットの価格表記は「本体価格（税込価格）」です。※ケーキの飾りが写真と異なる場合がございます。

鞍月本店 金沢市鞍月5-53〈営業時間10:00～19:00〉
Tel.076-237-2078

野々市店 野々市市三納1-144アクロスプラザ野々市内〈営業時間10:00～19:00〉
Tel.076-246-1818

tout le monde chouchou