

i ノエル ショコラ

オランダ産のヴァンホーテンココアで仕込んだしっとりチョコレート生地。その生地でベルギー生れのスイートチョコガナッシュクリームを巻きました。輝きが美しいミロワールオリジナルチョコソースでスイーツコーティングしております。

kaju
2016 sweets
Chef h. Shibata
Rakugaki Monologue
since 1991

(長さ23cm) 限定-150本
¥2,800 (税込)



j チョコバターケーキ

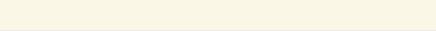
懐かしのバタークリームのテイストを基本に復刻してさらに美味しく成りました。ケーキを包むパリっとしたチョコと、とろけるバタークリームの香りが、あの頃を思い出させてくれます。密かな人気スイーツです。



k ナポレオンスペシャル

6号(18cm) 限定-100台
¥4,400(税込)

熊本生れのフレッシュ苺、とよのか苺とさちの香苺を贅沢に飾りました。ジャージ牛乳で仕込んだカスタードクリームに合わせシャンティー生クリームはコクのある苺の美味しさを引立ててくれます。



g クリスマスザッハ

5号(15cm) 限定-100台
¥3,500(税込)

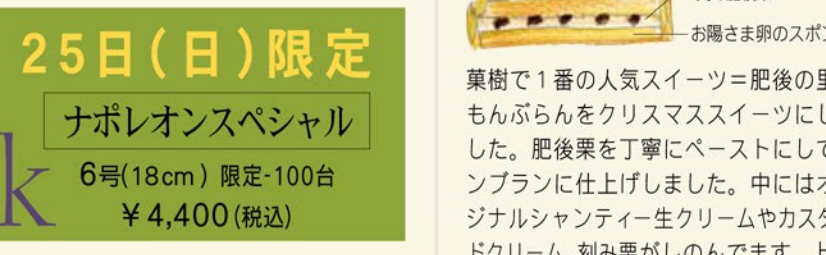
つやつやのミロワールショコラやグラサースショコラ、ベルギーチョコやヴァンホーテンココアの生地に菓樹オリジナルシャンティー生クリームでしつらえたクリスマスザッハ。上にはキャラメルムースの優しいとなかいさんが笑っています。



h 里山もんぶらん

5号(15cm) 限定-100台
¥3,700 (税込)

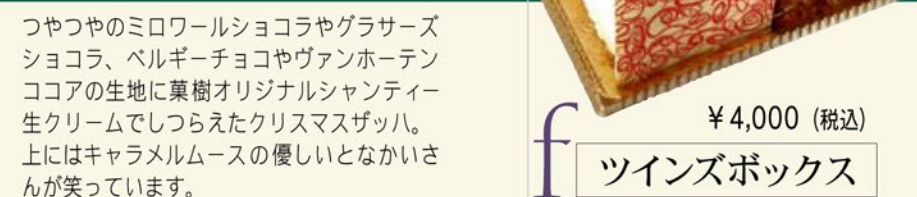
菓樹で1番の人気スイーツ=肥後の里山もんぶらんをクリスマススイーツにしました。肥後栗を丁寧にペーストにしてモンブランに仕上げました。中にはオリジナルシャンティー生クリームやカスタードクリーム、刻み栗がしのんでいます。上には熊本山江村の利平栗をトッピング。



e 石垣しょこら

(12cmX16cm) 限定-350台
¥3,800 (税込)

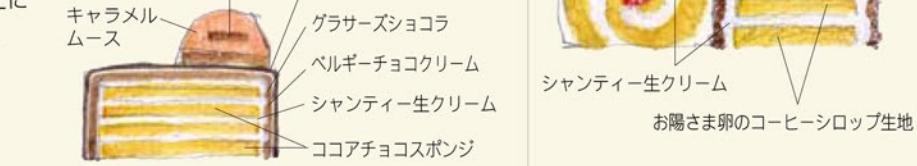
ベルギーチョコやヴァンホーテンココア、菓樹オリジナルブレンドのシャンティー生クリーム、パニコスポンジ生地、ムースなど6層のスイートテイストが楽しめる人気のジングルスイーツです。素材を厳選した、良質チョコなどの高い薫りを楽しめます。ご堪能ください。



f ツインズボックス

(長さ16cm X 2種類) 限定-200台

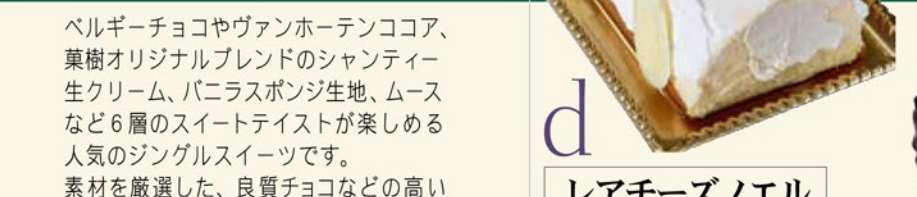
ジングルナイトに2種類のスイーツが楽しめるツインズ。ふわふわした生地の苺ロールとマスカルポーネのティラミススイーツです。2つのクリスマスパーティが楽しめるようなジングルケーキをお楽しみください。



d レアチーズノエル

(長さ23cm) 限定-150本
¥3,000(税込)

聖夜にはフランス産クリームのクリームチーズでしつらえたノエルスイーツをお楽しみください。



c クリスマスキャロル

限定-80台 (15cmX15cm高さ24cm)
¥8,000(税込)

菓樹の柴田シェフとチーフ大野が、優しさを込めてお作りしました。菓樹25年目の特別クリスマススイーツです。皆さんで集う聖夜のパーティをとても彩ってくれます。どうぞお楽しみください。



b チョコ生デコレーション

4号(12cm) ¥2,250
5号(15cm) ¥3,250
6号(18cm) ¥4,250
7号(21cm) ¥5,400
8号(24cm) ¥7,200
(全て税込です)



a 生クリームデコレーション

テイストが違う4種のクリームを合わせた菓樹オリジナルのシャンティー生クリーム。熊本の苺を贅沢に使いました。聖夜の集りに大人気です。

