

Confiture H

Merry Christmas 2023



ご予約期間

11月1日(水)～12月17日(日)まで

店頭お渡し日時

12月22日(金)～25日(月)

22日(金)～24日(日)／10:30～19:00

25日(月)／10:30～17:00

当日の混雑が予想される為、事前のお支払いをおすすめしております。
お引き渡しは、店頭でのお渡しのみとさせていただきます。

11月1日～ご予約受付開始

コンフィチュール アッシュ アクアイグニス仙台店

TEL022-352-9610

【営業時間】 10:30～17:00 (12月22～24日は19:00まで) 【定休日】 不定休

〒984-0843 宮城県仙台市若林区藤塚松の西 50-3

こちらから
ご注文いただけます



ご予約表

商品名	個数
クリスマスセゾンドガトー〈4号・5号・6号〉 (サイズを選び〇をしてください。)	
クリスマスガトーショコラ〈5号〉	
クリスマスセラヴィ〈5号〉	
サパンビスターシュ〈16cm×13cm 高さ5cm〉	
クリスマス フォレノワール〈8cm×17cm 高さ6cm〉	
ノエルキャラメルポワール〈9cm×17cm 高さ5cm〉	

フリガナ お名前	様			
TEL				
ご住所				
お受け取り 希望日時	年 月 日() AM PM :			
受付日	担当	ご予約方法	店頭電話 ネット	ご予約番号

ご注文の前に必ずご確認ください

- ご注文は、店頭、電話、インターネット専用ページよりお願いいたします。
- ご予約後の変更・キャンセルは、ご予約受付期間内をお願いいたします。期間内を過ぎますと不可とさせていただきますのでご了承ください。
- ケーキの飾りは予告なく変更する場合があります。ご了承ください。

Merry Christmas 2023

こちらからケーキの断面をご覧ください ▶



クリスマスセゾンドガトー

しっとりとしたスポンジと口どけの良い生クリームで、
宮城県産の苺をサンドしました。

〈特定原材料／卵・乳・小麦・アーモンド〉

4号(直径12cm) 3,900円／5号(直径15cm) 5,000円
／6号(直径18cm) 6,100円



クリスマスガトーショコラ

チョコレートをしっかり使ったガトーショコラ。
フランス産チョコレートのビターな味わい。

〈特定原材料／卵・乳・小麦・アーモンド・大豆〉

5号(直径15cm) 4,500円



クリスマス フォレノワール

バニラのムースとチョコレートのムースの組み合わせ。

中には、チェリーのコンポートとガナッシュ入り。

キルシュ(さくらんぼのお酒)とコーヒーの香りがアクセント。

ちょっと大人のケーキ。

〈特定原材料／卵・乳・小麦・アーモンド・ゼラチン・大豆〉

アルコール使用

8cm×17cm 高さ6cm 5,000円



クリスマスセラヴィ

辻口博啓の代表作。酸味のあるフランボワーズと
ピスタチオを優しい甘さのホワイトチョコムースで包みました。

〈特定原材料／卵・乳・小麦・アーモンド・ゼラチン・大豆〉

アルコール使用

5号(直径15cm) 5,200円



サパンフレーズピスターシュ

いちごジュレのみずみずしさとピスタチオクリームのみめらかな
食感が特長のケーキ。濃厚ないちごのムースとピスタチオの
コクがマッチしています。

〈特定原材料／卵・乳・小麦・アーモンド・ゼラチン・大豆〉

16cm×13cm 高さ5cm 5,000円



ノエルキャラメルポワール

キャラメルとチョコレートのビターな組み合わせに
洋梨のコンポートを合わせました。濃厚な味わいの中にも
すっきり食べられるよう仕上げました。

〈特定原材料／卵・乳・小麦・アーモンド・オレンジ・ゼラチン・大豆〉

アルコール使用

9cm×17cm 高さ5cm 5,200円