

クリスマスケーキについて

ご予約受付期間 : 11月 1日 (火)~12月15日 (木)

お渡し期間 : 12月20日 (火)~12月25日 (日)

ご予約方法 : 受け取り店舗へご来店いただき、ご予約ください

注意事項 必ずお読みください

- ※ご予約締切日を過ぎたご注文はお受けできない場合がございます。お早めにご予約ください。
- ※受取当日は混雑が予想されますので、密を避けるため事前のお支払いをお願いしております。ご協力よろしくお願いいたします。
- ※クリスマスケーキに関しましてアレルギー非対応とさせていただきます。予めご了承ください。
- ※ご指定いただいた店舗にてお渡しいたします。
- ※ご来店の際は必ずお客様控えをご持参ください。
- ※オーナメントは変更となる場合がございます。
- ※写真はすべてイメージです。
- ※価格は全て税込です。


PÂTISSERIE YUKINOSHITA
KAMAKURA



WEB サイト

パティスリー・ユキノシタ・鎌倉

2022年、パティスリー雪乃下はリブランディングし「パティスリー・ユキノシタ・鎌倉」に生まれ変わりました。同年4月、国内・世界大会数々の受賞歴のある佐々木氏をシェフに迎え入れ、さらに磨きをかけたお菓子をこれまで以上の美味しさでお届けいたします。



佐々木元 Sasaki Gen プロフィール / 主な受賞歴

1990年生まれ、三重県出身。
専門学校を卒業後、パティスリーキャロリーヌ
やマテリアルにて修行し、両店共にスーシェフ
を務め、今期パティスリー・ユキノシタ・鎌倉、
統括に就任。

Concours Charles Proust in paris
(世界大会) 味覚部門 1位 総合 2位
japan cake show2014 グランプリ
内海杯 jr2015 優勝
内海杯 2015 優勝 他受賞多数

店舗情報

港南台パーズ店

横浜市港南区港南台 3-1-3 港南台パーズ 1F フードパラダイス TEL.045-370-8205

ランドマークプラザ店

横浜市西区みなとみらい 2-2-1 ランドマークプラザ 1F TEL.045-319-4800

西武東戸塚 S.C. 店

神奈川県横浜市戸塚区品濃町 537-1 西武東戸塚 S.C.1F TEL.045-824-6306

ららテラス 武蔵小杉店

川崎市中原区新丸子東 3 丁目 1302 番 ららテラス武蔵小杉 1F TEL.044-948-8200

ららぽーと海老名店

神奈川県海老名市扇町 13-1 ららぽーと海老名 1F TEL.046-259-7010

※常磐ラトリエ店ではクリスマスケーキの取り扱いはございません。




PÂTISSERIE YUKINOSHITA
KAMAKURA



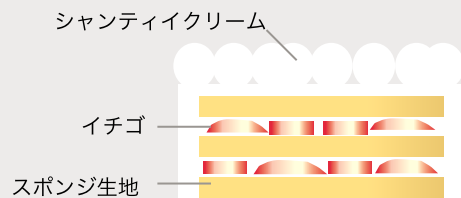
シャンティイ・フリーズ

Chantilly fraise

口溶けの良いスポンジ生地に国産生クリームと苺をサンドした当店の定番商品。

直径 12 cm 4~5 名様 4,200 円 税込

直径 15 cm 6~7 名様 5,200 円 税込



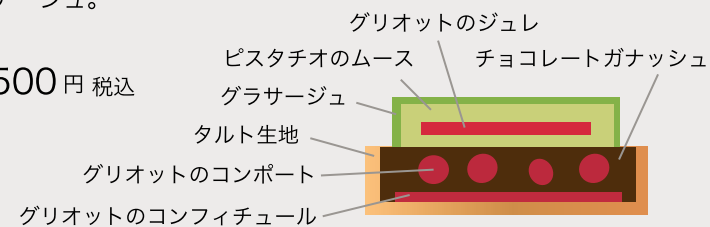
タルトショコラ・ピスターシュ

Tarte au chocolat pistache

ショコラ・ピスタチオ・グリオットを組み合わせたタルト。

華やかな素材の絶妙なマリアージュ。

直径 14 cm 4~6 名様 4,500 円 税込



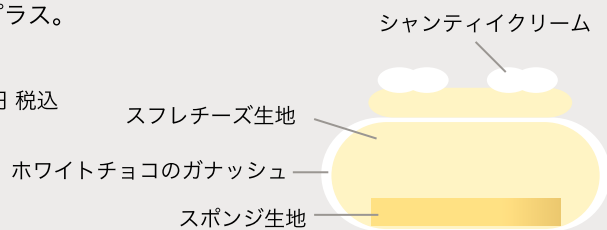


スフレフロマーージュ

Soufflé au fromage

半生スフレチーズケーキ。濃厚で乳感たっぷりのスフレ生地。
ほんのりレモンが香り爽やかさをプラス。

直径 13cm 4～6名様 3,800円 税込

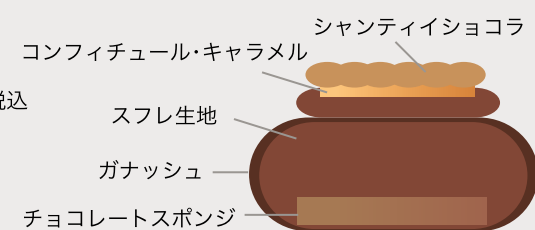


ガトーショコラ・キャラメル

Gâteau au chocolat caramel

しっとり濃厚なチョコレート生地とキャラメルのコンフィチュール、
シャンティイショコラの組み合わせ。

直径 13cm 4～6名様 3,800円 税込



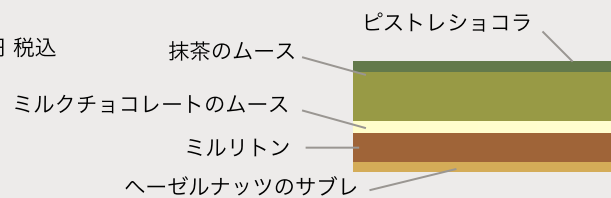


カマクラ

Kamakura

宇治抹茶を使用した抹茶のムースとミルクチョコレートのクリームを組み合わせた濃厚な味わいを楽しめるケーキ。

9×12 cm 3～4 名様 3,600 円 税込



ルージュ・ノエル

Rouge Noël

フランボワーズとホワイトチョコレートのムースに甘酸っぱいベリーのジュレを組み合わせたケーキ。

9×12 cm 3～4 名様 3,600 円 税込

