



## ケーキご予約方法

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 : 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。



la boutique de  
yukinoshita  
kamakura

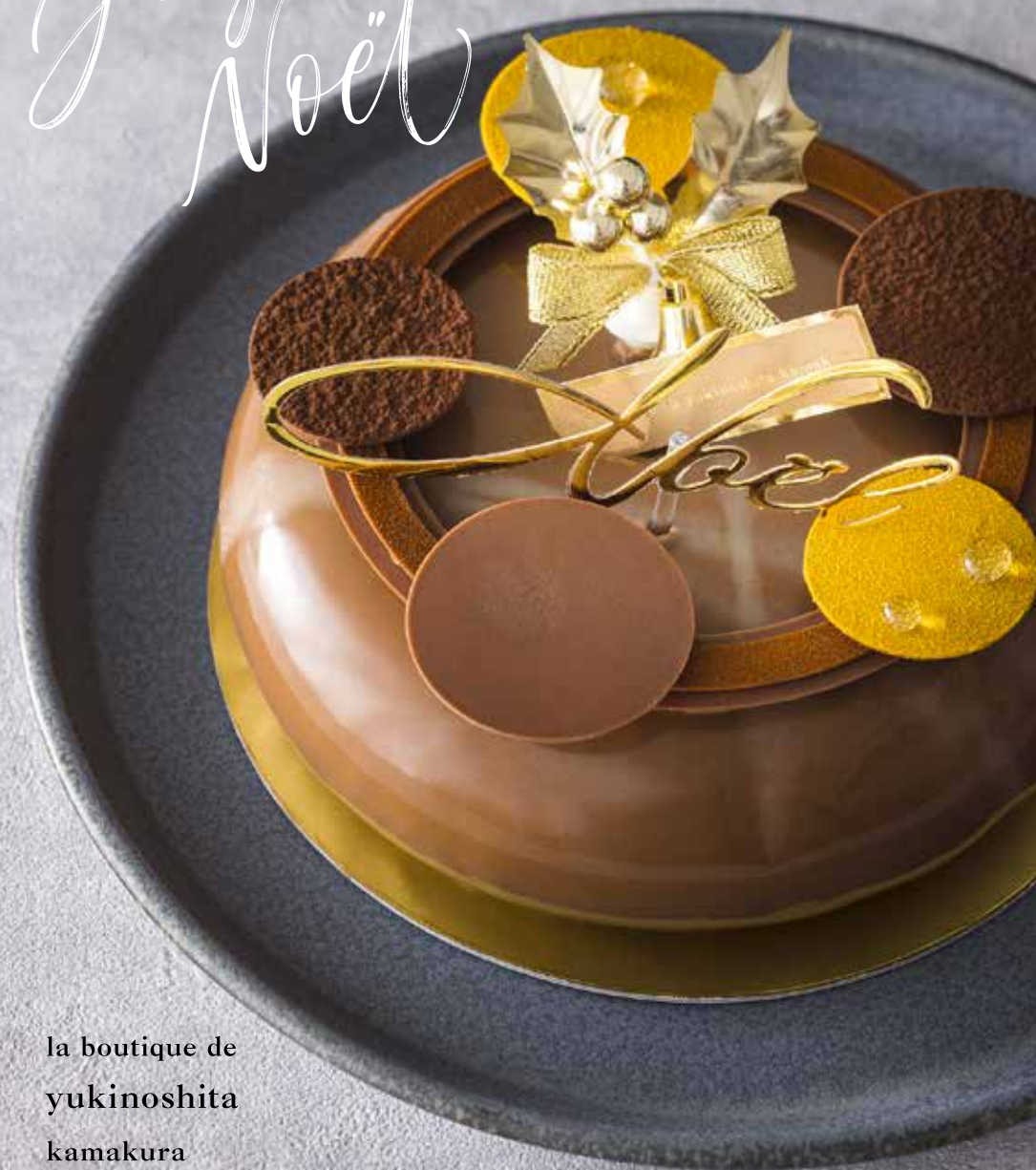
ラ・ブティック・ドウ・ユキノシタ・カマクラ

〒248-0006 鎌倉市小町 2-12-25  
TEL.0467-53-9692



WEB サイト

Joyeux  
Noël



la boutique de  
yukinoshita  
kamakura





*Napoléon*



世界大会  
 Concours Charles Proust in paris  
 味覚部門 1位を受賞  
 ”ナポレオン” をリメイクした作品

## ナポレオン

## Napoléon

シェフが世界大会で味覚部門優勝した作品を更にリメイクした一品。フランス産の最高級品種のピエモンテ産ヘーゼルナッツ、国産で香り豊かな瀬戸内レモン、ヴァローナ社のチョコレートを使用。幾度となく試作を積み重ね生み出した至極の逸品。周りのムースショコラは軽い食感で表現しており、レモンとヘーゼルナッツの香りの良さを最大限に活かす構成。口いっぱいに広がる香りをお楽しみください。

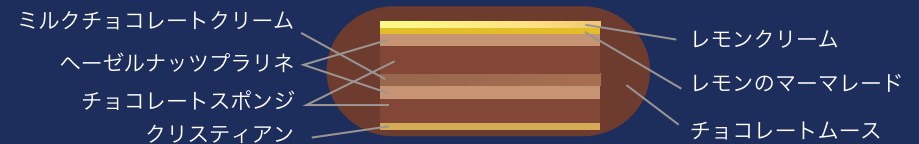
直径 14 cm 4~6 名様 5,800円 税込



## 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、今期ラ・プティック・ドゥ・ユキノシタ・カマクラのシェフとして就任。

Concours Charles Proust in paris  
 (世界大会) 味覚部門 1位 総合 2位  
 japan cake show 2014 グランプリ  
 内海杯 jr 2015 優勝  
 内海杯 2015 優勝 他受賞多数





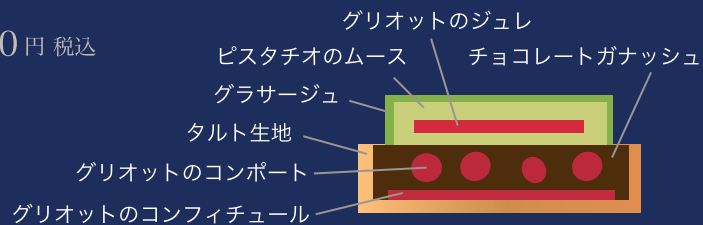


### タルトショコラ・ピスターシュ

### 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



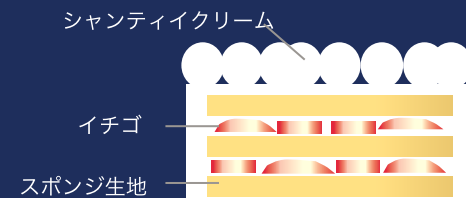
### シャンティイ・フレーズ

### 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





## 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



## スフレフロマージュ

### 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

