



ケーキご予約方法

ご予約受付期間：11月 1日(水)～12月15日(金)

お渡し期間：12月23日(土)～12月25日(月)

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。



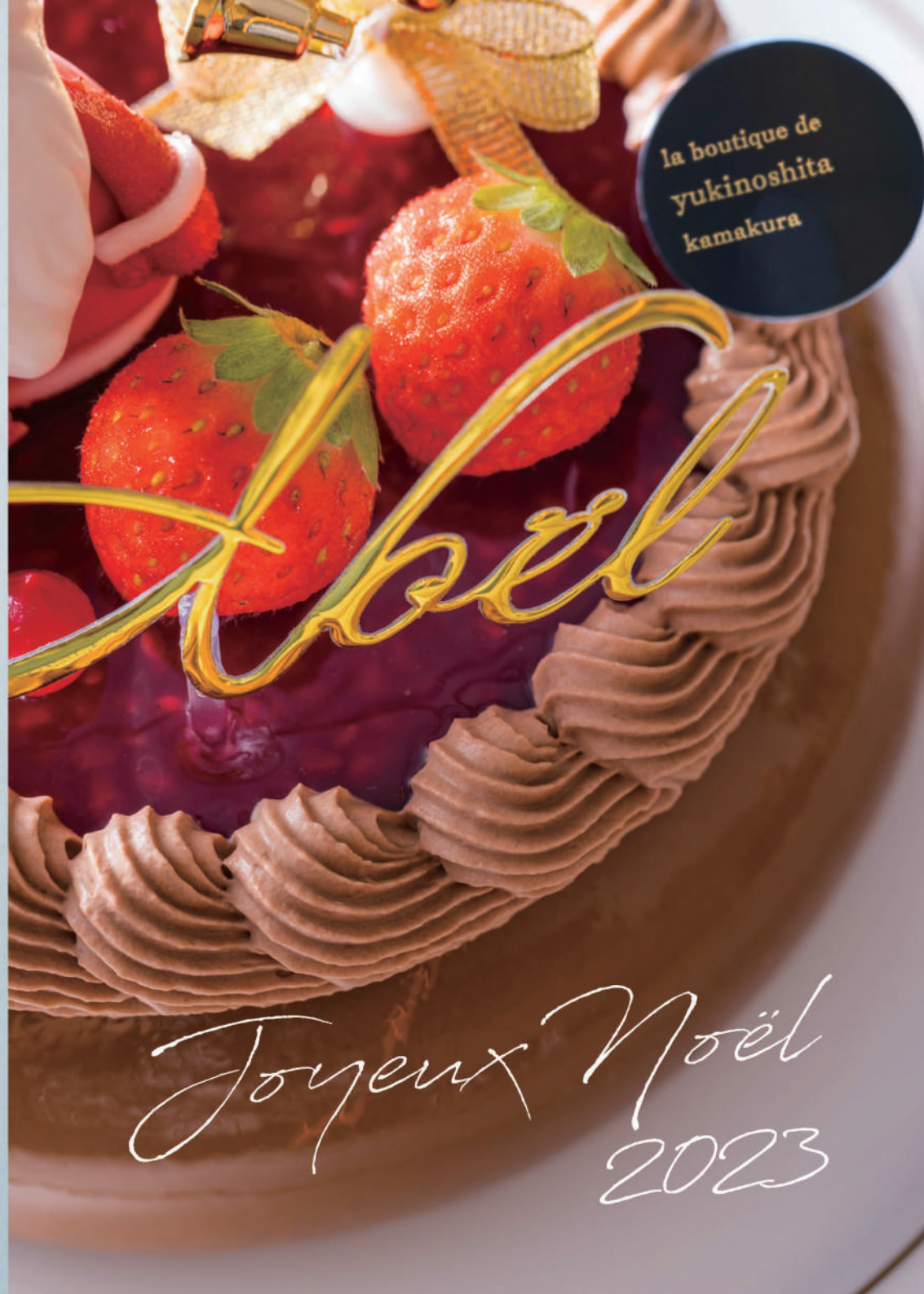
ラ・ブティック・ドゥ・ユキノシタ・カマクラ

〒248-0006 鎌倉市小町2-12-25

TEL.0467-53-9692



◀ WEBサイトはこちら
<https://yukinoshita.info>



ショコラルビーノエル

Chocolat rubis noel

奥出雲蓄薇園の高級食用蓄薇『さ姫』を華やかに香らせたフランボワーズのジュレの酸味と濃厚なバニラのクリームのまろやかさをショコラのムースで包み込みました。

贅沢で華やかなマリアーージュをお楽しみください。

※香り付け程度にアルコールを使用しております。



直径14cm 6~8名様 6,000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・ブティック・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 show2014 グランプリ
- ・内海杯 Jr 2015 優勝
- ・内海杯 2015 優勝 他受賞多数





フォレドピスターシュノエル
forêt de pistaches noel



ピスタチオとグリオットチェリー、ショコラの組み合わせ。
濃厚且つ軽い口当たりで食べやすい商品です。
※香り付け程度にアルコールを使用しております。

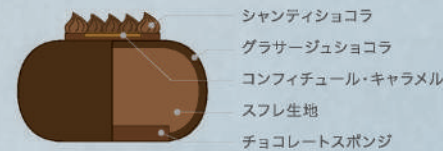


8cm×18cm 6~8名様 4,800円(税込)

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、シャンティショコラの組み合わせ。



直径13cm 4~6名様 4,200円(税込)



シャンティ・フリーズ

Chantilly fraise

永く愛されているユキノシタのシャンティ・フリーズ。
口溶けの良いスポンジ生地に国産生クリームと苺を三層にサンドした当店の定番商品。



直径12cm 4～5名様

4,200円(税込)

直径15cm 6～7名様

5,200円(税込)

