



## ケーキご予約方法

ご予約受付期間：11月 1日(金)～12月15日(日)

お渡し期間：12月21日(土)～12月25日(水)

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。



### 〈プロフィール〉

シェフパティシエ  
**佐々木 元**  
Sasaki Gen

1990年生まれ、三重県出身。  
専門学校を卒業後、パティスリーキャリアリ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。

### 〈主な受賞歴〉

- ・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



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>

# 2024 Joyeux Noël

la boutique de  
yukinoshita  
kamakura





### ルージュフロマージュノエル

レアチーズと苺の組み合わせ。  
隠し味にハイビスカスを香らせました。  
サブレのバター感が心地よい  
甘酸っぱくミルクィなクリスマスケーキ。  
香り付け程度にアルコールを使用しております。

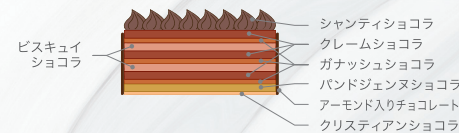


8cm×18cm 6〜8名様 5,200円(税込)



### ショコラドノエル

"チョコレート"をクリーム、ガナッシュ、ムース、  
クリスティアン、2種の異なるスポンジと様々な  
素材で表現しました。  
とても軽やかで香り高いチョコレート尽くしの  
クリスマスケーキ。  
香り付け程度にアルコールを使用しております。

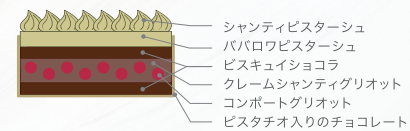


8cm×18cm 6〜8名様 4,900円(税込)



### フロレドピスターシュノエル

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。

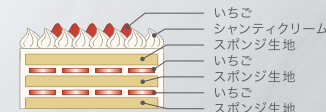


8cm×18cm 6〜8名様 5,200円(税込)



### シャンティ・フリーズ

長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。



シャンティフリーズ4号:直径12cm 4〜5名様 4,300円(税込)  
シャンティフリーズ5号:直径15cm 6〜7名様 5,300円(税込)