



ケーキご予約方法

ご予約受付期間: 11月 1日(土)～12月16日(火)

お渡し期間: ご予約のみ 12月20日(土)・21日(日)

店頭販売もあり 12月24日(水)・25日(木)

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。



〈プロフィール〉

シェフパテシエ
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マや
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・ドウ・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サイトはこちら
<https://yukinoshita.info>

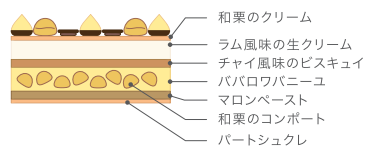
la boutique de
yukinoshita
kamakura





モンブランノエル

和栗をメインにバニラとラムを合わせたクリスマス限定のモンブラン。

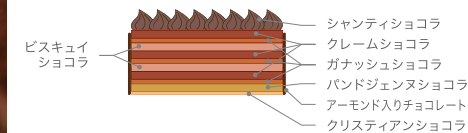


8cm×18cm 6～8名様 5,800円(税込)



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。

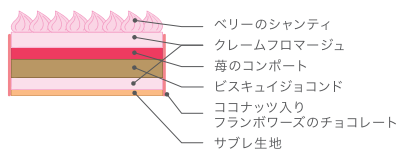


8cm×18cm 6～8名様 5,200円(税込)



ルー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
甘酸っぱくミルクー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。

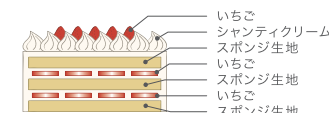


8cm×18cm 6～8名様 5,200円(税込)



シャンティ・フリーズ

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。



シャンティフリーズ4号:直径12cm 4～5名様 4,500円(税込)

シャンティフリーズ5号:直径15cm 6～7名様 5,500円(税込)