

Joyeux Noël 2018



PÂTISSERIE DU CHEF FUJIIU

17-8 Takahata, Hino-shi, Tokyo / Tel: 042-591-0121 Fax: 594-3332

1. Fraisier ~フレジェ~

ふんわりしっとりとした生地には、甘さひかえめな生クリームと甘酸っぱい苺をサンド。クリスマス定番、一番人気のシンプルなケーキ。

4号(12cm) ¥2,700
エキュート立川店限定

5号(15cm) ¥3,700
6号(18cm) ¥4,900
7号(21cm) ¥7,300
※写真は5号です。



フジウのクリスマスケーキ

とびきりの夜のために素材にこだわり、ていねいに、ひとつ・ひとつ手づくりのクリスマスケーキをご用意いたします。数に限りがありますので、ご予約はどうぞお早めにご予約ください。

※価格は税込表示です。

2. Foret Vienne ~ウィーンの森~

ふんわりとしたチョコレート生地に、食べやすいチョコレートクリームとフランボワのジュレをサンド。FUJIIUのスペシャリテのチョコレートケーキ。

5号(15cm) ¥3,700
6号(18cm) ¥4,900
※写真は5号です。



3. Basque Marron ~バスク マロン~

サブレ生地の中に、アーモンド風味のカスタードクリームを詰めて焼き上げたバスク地方の銘菓。

15cm ¥3,600



4. Alcazar ~アルカザール~

アーモンドの香り豊かな生地を、さっくり、しっとり焼き上げた、パイナップルがアクセントのシェフこだわりの逸品。

15cm ¥3,500



5. Classique Chocolat ~クラシック ショコラ~

厳選したチョコレートを使い、生クリームと合わせてしっとり焼き上げた味わい深いシンプルなチョコレートケーキ。

15cm ¥3,500



6. Ensemble ~アンサンブル~

コーヒーのムースで、塩キャラメルのムースを包み込みました。サクサク食感のフィアンティーズやキャラメリゼしたナッツがアクセント。

12cm ¥2,600



7. Griotte in CALLEBAUT ~グリオットインカレポー~

カシス・チェリーを赤ワイン漬けにし、洋なしのムースの中にしずませた大人のケーキ。2018年新作のクリスマスケーキです。

12cm ¥2,600



8. Fruits Rouge ~フリュイルージュ~

フランボワと苺のムースをダコワズ生地で包みこんだ、優しい味わいのベリーのケーキ。

12cm ¥2,600



9. Café Blanc ~キャフェブラン~

濃厚なコーヒームースでミルクチョコとコーヒーのムースを包み込み、底にはサクサク食感のクランチチョコレートを敷きました。

15.5cm ¥3,900



10. Fujiu ~フジウ~

濃厚なチョコレートムースにグリオットチェリーの酸味、サクサク食感のフィアンティーズがアクセントのフッシュドノエル。

15.5cm ¥3,900



Stollen ~シュトレン~

<ドイツ伝統のクリスマスのお菓子>
独特な香りのシュトレン生地に、アーモンドペーストとフルーツやナッツを混ぜ込み、バターにたっぷり漬け込んだ、ノエル限定のFUJIIU スペシャルテ。

18cm ¥2,100



Christmas Gift ~クリスマスギフト~

クリスマスギフトは、数量限定のためお早めにご予約をお願いいたします。



Chocolat Hexen ~ショコラ ヘクセン~

チョコレートでできたお菓子の家
15×15×15cm ¥5,000
15℃以下の涼しい場所に保管してください。



予約限定 Hexen Haus ~ヘクセンハウス~

16×16×24cm ¥4,000

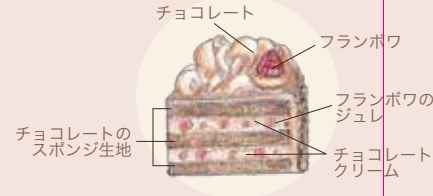
PÂTISSERIE DU CHEF FUJIIU

Christmas Cakes Collection

1. Fraisier ~フレジェ~



2. Foret Vienne ~ウィーンの森~



3. Basque Marron ~バスク マロン~



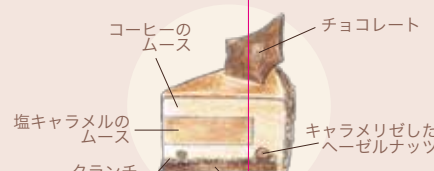
4. Alcazar ~アルカザール~



5. Classique Chocolat ~クラシック ショコラ~



6. Ensemble ~アンサンブル~



7. Griotte in CALLEBAUT ~グリオットインカレポー~



8. Fruits Rouge ~フリュイルージュ~



9. Café Blanc ~キャフェブラン~



10. Fujiu ~フジウ~



クリスマスケーキのご予約を承ります。

ご予約承り期間 本店：11月上旬～12月20日

ecute：11月上旬～12月20日

(予約受付は商品受け取りの2日前までとなります)

お渡し日 ご予約済みの商品は
21日(金)～25日(火)

※ご予約済みのお客様、早期お渡し日はご相談に応じます。

店頭販売 ecute、本店共に21日～となります。

※ecuteは21日、一部商品のみ販売

お渡し場所 本店・ecute 立川

お申し込みは、お受け取りの店舗にて承ります。
(お取扱商品は、店舗により異なります)

原材料の中には小麦・卵・ナッツ類・乳が含まれている場合があります。そばに関しては製造上共通の設備を使用しております。飾りやフルーツの多少の変更がある場合があります。ご了承いただきたくお願いいたします。

クリスマスケーキは、数量限定のため予定数になり次第、御予約終了とさせていただきます。お正月も、元旦から営業…ご来店をお待ち申し上げております。

PÂTISSERIE DU CHEF FUJIIU

パティスリー・ドゥ・シェフ・フジウ

●本店 東京都日野市高幡17-8
TEL042-591-0121 FAX042-594-3332

●ecute立川店 東京都立川市柴崎町3-1-1ecute立川(2階改札外)
TEL042-521-5174

<http://www.chef-fujiu.com/>