

PAISSERIE DU CHEF Fujju Christmas Cakes Collection

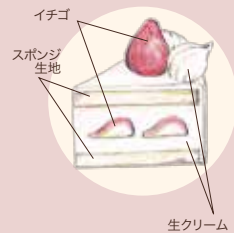
フジウのクリスマスケーキ

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。

※ケーキの飾りやフルーツ等、デザインに多少の変更がある場合がございます。予めご了承ください。



※写真は5号です。



1 Fraisier ~フレジェ~

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

5号(15cm) ¥4,200
6号(18cm) ¥5,200 ※ecute立川店では6号は予約販売のみ
7号(21cm) ¥8,000 ※7号は本店予約限定商品



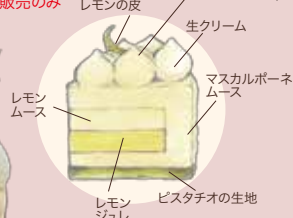
※写真は5号です。



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ーズのジュレをサンド。FUJIIUSペシャリテのチョコレートケーキ。

5号(15cm) ¥4,200
6号(18cm) ¥5,200
※ecute立川店では6号は予約販売のみ



4 Mascarpone ~マスカルポーネ~

本店限定

マスカルポーネとバニラのムースに、レモンのジュレとムースを包みこんだ甘酸っぱく爽やかなケーキ。

12cm ¥3,050



3 Chocolat orange ~ショコラ オランジュ~

濃厚なビターチョコレートムースにバニラクリーム、オレンジのコンポートを合わせ、サクサク食感のフィアンティーヌがアクセントの新作。

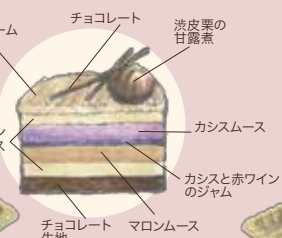
15x11cm ¥4,000



5 Fruits Rouge ~フリユイルージュ~

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

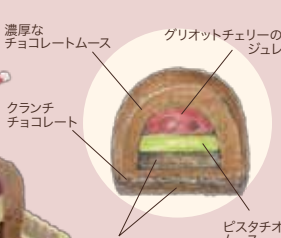
12cm ¥3,050



6 Bouche de Noel marron ~ブッシュ・ド・ノエル・マロン~

フランス産マロンペストを使用したキルシュ香るムースと、甘酸っぱいカシスムースを合わせた華やかな新作。

11x8cm ¥3,120



7 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、サクサク食感がアクセントの人気のブッシュドノエル。

12cm ¥3,120



8 Basque Fromage ~バスクフロマージュ~

メープル香るサブレン生地の中にキャラメル風味のクリームチーズとアクセントにイチジクのジャムを絞りました。

15cm ¥3,800



9 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 ¥3,700

ecute立川店 限定商品

こちらの2点はecute立川店のお渡しのみの受付です。

10 Fraisier ~フレジェ~

4号(12cm) ¥3,050

ふんわりしっとり焼き上げた生地に、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。



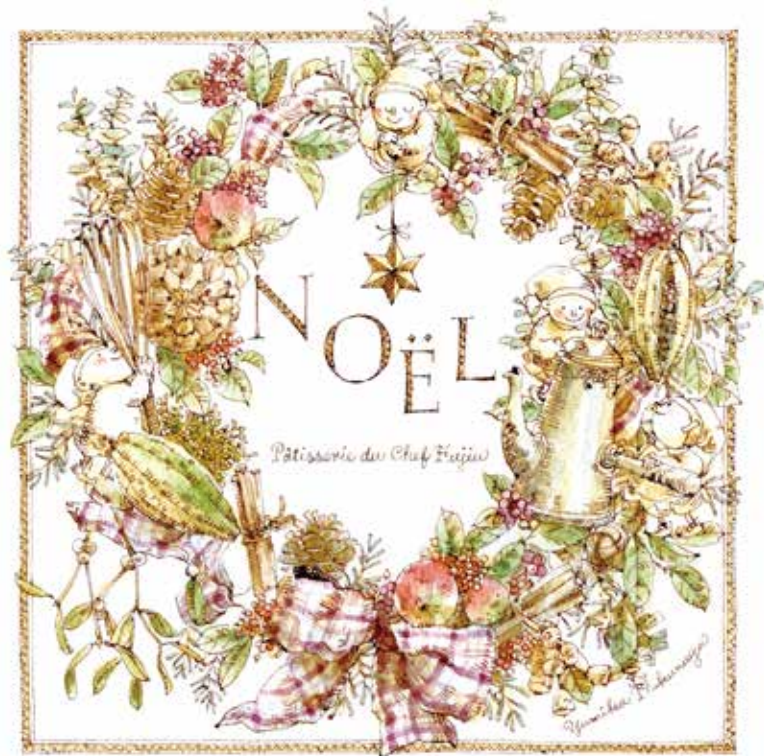
11 Le Bonheur ~ル・ボヌール~

4号(12cm) ¥3,500

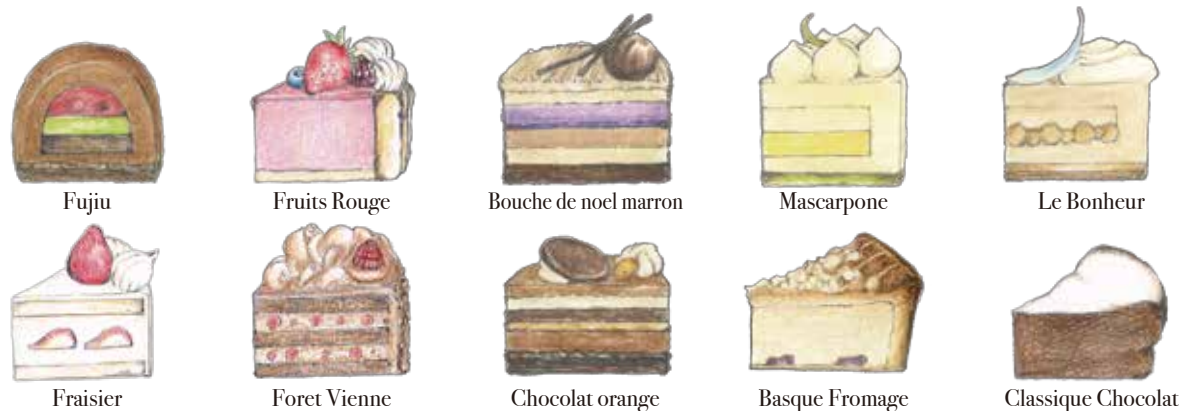
リンゴのソテーとハチミツのムースをキャラメルムースで包んだ新作。



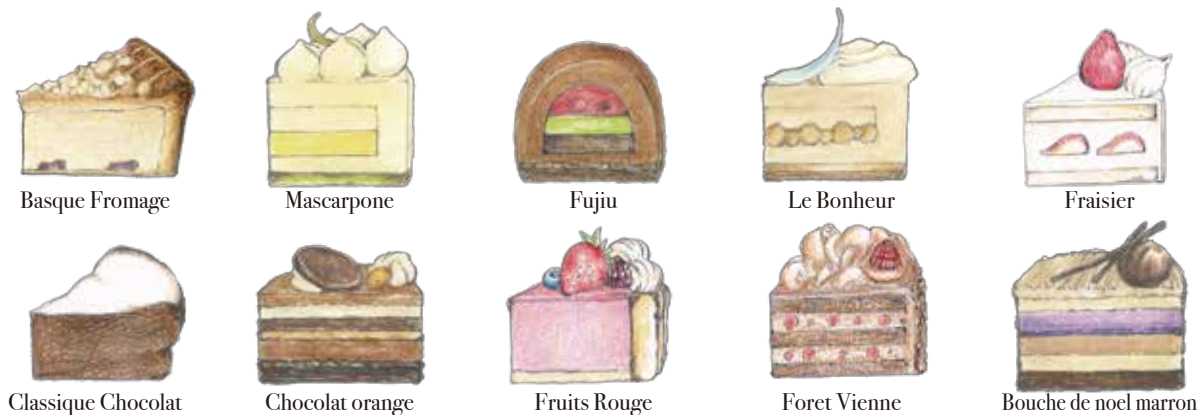
Loveux Noël 2020



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



PÂTISSERIE DU CHEF FUJIAU CHRISTMAS CAKE 2020



11月上旬店頭販売開始

12 Berawecka ～ベラベッカ～ <アルザス地方の伝統菓子>
自家製フルーツ漬けにナッツ、洋ナシ、スパイスを加え焼き上げた贅沢なお菓子。熟成させることでさらにまろやかな味わいになるおすすめの一品。 15cm ¥2,600



11月上旬店頭販売開始

13 Stollen ～シュトーレン～ <ドイツ伝統のクリスマスのお菓子>
香りの高いシュトーレン生地、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FUJIAUスペシャルティ。 18cm ¥2,300



14 Chocolat Hexen
～ショコラヘキセン～
チョコレートでできたお菓子の家。15℃以下の涼しい場所に保管してください。 15×15×15cm ¥5,000



15 Hexen Haus
～ヘキセンハウス～
クッキーでできたお菓子の家 16×16×24cm ¥4,000



Christmas gift ～クリスマスギフト～
クリスマスギフトは、数量限定のためなくなり次第終了となります。

クリスマスケーキご予約承り中

ご予約締切日 **12/17(木)** お申し込みは、お受け取り希望の店舗にて承ります。
※店舗により、お取扱商品が異なります。
※ケーキの飾りやフルーツ等、デザインに多少の変更がある場合がございます。
※数に限りがございますのでご予約はお早めをお願い致します。

お渡し期間 **12/19(土)～27(日)**

※本年より混雑を避ける為、原則ご予約締切日までの前払いとなります。
又、ご予約頂いた店舗にてお支払いをお願い致します。
ご理解ご協力の程、よろしくお願い致します。
※期間外早期お渡しはご相談に応じます。

《12/10の3種類の商品について》

12月22日(火)までご予約可能です。※お受け取りの3日前までとなります。

【例1】12/18(金)にご予約日受付⇒12/21(月)から受取可能 【例2】12/22(火)にご予約日受付⇒12/25(金)から受取可能

店頭販売 **12/23(水)～12/25(金)**

※原材料の中には小麦・卵・くるみ・アーモンド・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。予め、ご了承ください。

【年末年始】 休みなく営業しております。みなさまのご来店、心よりお待ちしております。

PÂTISSERIE DU CHEF FUJIAU

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3-1-1 ecute立川(2階改札外)
TEL042-521-5174

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