



7号・8号スイーツデザイン

### 生クリームデコレーション

テイストが違う4種のクリームを合わせた菓樹オリジナルのブレンドシャンティースタッククリーム。熊本の産を賢訳に使用。優しいテイストの生デコレーションは聖夜の集いに大人気です。

- 4号 (12cm) ¥2,900
- 5号 (15cm) ¥4,000
- 6号 (18cm) ¥5,000
- 7号 (21cm) ¥6,500

(金額は本体価格です) +消費税

お贈りまのふんわりスポンジ生地



2020 sweets  
Chef H. Shibata  
Rakugaki Monokogue  
since 1991



5号・6号のスイーツデザインです。



7号・8号スイーツデザイン

### チョコ生デコレーション

オランダココアで仕込んだ香りが高い生地に、ベルギーのチョコガナッシュ生クリームでしつらえココアケーキのクラムで仕上げました。クリーミーな生チョコスイーツで、クリスマス聖夜をお楽しみください。

- 4号 (12cm) ¥3,000
- 5号 (15cm) ¥4,100
- 6号 (18cm) ¥5,100
- 7号 (21cm) ¥6,600

(金額は本体価格です) +消費税



### 2020 クリスマスキャロル (プレミアム・ダブルデコレーション)



上の段スイーツ



下の段スイーツ

限定-30台 (15cm~2台)  
¥10,000 (本体価格) +消費税  
菓樹楽田シェフとスタッフが楽しさを込めて作ったプレミアムダブルデコレーションスイーツ。  
下のスイーツは菓樹オリジナルのシャンティースタッククリームと美味しい熊本産を賢訳に使った王道の生クリームデコレーション。  
上のスイーツはピスタチオのクリームと生地にベースにラムスに合いごソースをかけたスイーツを乗せ、チョコBOXケーキをトッピングしました。  
上下のプレミアムなキャロルデコレーションでクリスマス聖夜をお楽しみください。



限定-200台 5号 (15cm)  
¥3,200 (本体価格) +消費税  
表面は軽くて中はしっとり重厚感のある食感。濃厚なのに苦さも甘さも控えめなカカオの風味。くちどけの良さと美味しさを叶えてくれるクリスマスショコラスイーツ。  
チョコ生地とメレンゲを合わせて焼き上げる手作りレシピです。  
生クリームとソースをトッピング

限定-200台 5号 (15cm)  
¥3,400 (本体価格) +消費税  
フランスのクリームチーズと北海道のサワークリームとを優しく合わせたさっぱりテイストのニューヨークチーズ。  
本格的なチーズ好きの方が喜ばれるスイーツです。  
トッピングには輪子の香りソースと生クリームです。  
輪子ソースと生クリーム



### グランカカオ Xmas

### ニューヨークチーズタルト

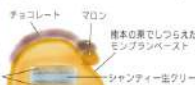
年末年始の営業時間



### 雪のもんぶらん

(16cm) 限定-200台  
¥3,900 (本体価格) +消費税

菓樹で人気のスイーツ「雪山もんぶらん」をクリスマススイーツにしました。  
肥後栗を丁寧に削いでバターや砂糖で整え、丁寧に裏ごしを行いペーストにつらえました。中はジャージー牛乳のカスタードクリームや生クリームがひそんでいます。  
人気のジングルモンブラン。



ふわふわのスポンジ



### チョコバターケーキ

限定-50台 5号 (15cm)  
¥3,800 (本体価格) +消費税

懐かしのバタークリームのテイストを基本に徹してさらに美味しく作りしました。ケーキを包むパリッとしたチョコと、とろけるバタークリームの香りが、あの頃を思い出させてくれます。密かな人気スイーツです。



### ノエルショコラ

(23cm) 限定-400本  
¥3,000 (本体価格) +消費税  
オランダのヴァンホーテンココアで仕込んだしっとりチョコロール生地で、ベルギーのスイートチョコガナッシュクリームを巻きました。輝きが美しいミロワールチョコソースのコーティングです。



### ナポレオンスペシャル

6号 (18cm) 限定-250台  
¥5,200 (本体価格) +消費税

熊本生れでフレッシュな「よまのふゆ」とさちの「香高」を賢訳に使ったナポレオンスペシャル。ジャージー牛乳で仕込んだカスタードクリームやシャンティースタッククリームが毎日の美味しさを引き立ててくれます。



25日(金)限定

2020年熊本菓樹のクリスマスはコロナ対策で「密を避けるため」表記しているスケジュールで販売いたします。ご協力をお願いします。

- ご予約の受付 11月20日(金)より12月20日(日)まで
- お渡し時の混雑を避ける為にご予約時の前金をお願いしています。
- ご予約のお渡し時間に関して~ 混雑を避けるため、お渡し時間を指定させて頂く場合がございます。予めご了承ください。

22日 (火)	通常営業	ご予約の受付 11月20日(金)より12月20日(日)まで	お渡し時の混雑を避ける為にご予約時の前金をお願いしています。	ご予約のお渡し時間に関して~ 混雑を避けるため、お渡し時間を指定させて頂く場合がございます。予めご了承ください。
23日 (水)	予約クリスマスデコレーション	菓樹アトリエでお渡しいたします。	予約ケーキ優先で販売いたします。数量に限りありますが販売します。ご了承ください。	ショートケーキ販売種類に限りがあります。無くなり次第、販売終了させていただきます。10時~18時30分
24日 (木)	予約クリスマスデコレーション	菓樹アトリエでお渡しいたします。	予約ケーキ優先で販売いたします。数量に限りありますが販売いたします。ご了承ください。	ショートケーキの販売はありません
25日 (金)	予約クリスマスデコレーション	菓樹アトリエでお渡しいたします。	25日限定ケーキ販売 ナポレオンスペシャルのみ、販売。無くなり次第終了いたします。	ショートケーキ販売種類に限りがあります。無くなり次第、販売終了させていただきます。10時~18時30分
26日 (土)	店休いたします。	12月のアントルメ菓樹 健康本店 1(火) 8(火) 26(土) 定休日 グラン並木坂店 1(火) 7(月) 8(火) 14(月) 15(火) 21(月) 26(土)		

素材や飾りの調達の都合により内容の一部を変更する場合があります。

皆様の日頃の ご愛顧に感謝してクリスマスオリジナルの特別ケーキをご用意致しました。限定台数です、お早めのご予約をお勧め致します。

お受け渡し日は25日までとさせていただきます。

「密を避けるため」お取りの際は代表の方お1人での来店をお願いします。

お受け渡しは、お店、左とりの菓樹アトリエにて23日から25日で行います。

お帰りの際は、車の方は、警備員の指示に従って無事故でお帰ってください。安全のために宜しくお願いいたします。

無事故の為に信号機のある方へ

健康方面 益城方面 木山線

菓樹 駐

アトリエ 駐

信号機

ANTOLME 菓樹

CHIEF H. SHIBATA RAKUGAKI MONOKOGUE

K&J sweets Japan Kumamoto

アントルメ菓樹 〒941-2166 熊本県熊本市東区東野1丁目5-5 Tel 096-368-2800 Fax 096-368-2810 営業時間 AM 10:00~PM6:30まで

ホームページカレンダーに掲載いたします。各店のホームページをご覧ください。