



Le jardin du Soleil のクリスマスケーキ

Christmas Cake 2015

※画像はイメージです。

A) ガトー・フリーズ



九州産のコクのある生クリーム
と米粉を使用した、ふんわりス
ポンジのソレイユ特製の苺の
ショートケーキです。
4号 ¥2,600
5号 ¥3,600
6号 ¥4,500
(税抜)

B) ノエル・マロン



限定50台
フランス産の栗を使い、ムース
マロンとカシスクリームを組み
合わせました。
15cm ¥2,400
22cm ¥3,200
(税抜)

C) ノエル・フロマージュ



2種類のチーズを使ったしつ
つとしたスフレチーズケーキです。
4号 ¥1,750
5号 ¥2,550
(税抜)

D) ブッシュ・ド・ノエル・ショコラ



大人からお子様まで楽しめる、
軽い口当たりのチョコレートの
クリームにしっとりしたスポン
ジの組み合わせです。
15cm ¥2,000
22cm ¥2,800
(税抜)

E) スペシャル・ガトー・フリーズ



限定15台
こだわりの純生クリームに甘酸っぱい
苺をたっぷり加え、フレッシュな苺の
風味豊かなケーキに仕上がりました。
苺づくしの贅沢なソレイユいちおしの
ケーキです。
6号 ¥6,000
(税抜)

F) プレミアム・ショコラ



限定50台
フランス産のほのかに酸味のある
チョコレートを実況に使用し、
濃厚なチョコレートケーキ
に仕上げました。
15cm ¥2,600
22cm ¥3,300
(税抜)

G) エクアトゥール



限定50台
カカオ分70%の濃厚なチョコ
レートをつつりと使用し甘さ
を控えた大人向けのソレイユ人
気のチョコレートケーキです。
15cm ¥2,500
22cm ¥3,200
(税抜)

H) ノエル・ルージュ



限定30台
苺のムースとマスカルポーネク
リームに、苺のコンポートをアク
セントに使いサクサクのダック
ワーズの生地を組み合わせました。
4号 ¥3,000
5号 ¥4,000
(税抜)

I) ガトー・ショコラ



カカオ分の高いチョコレートを使
い、しっとり焼き上げました。
濃厚なチョコレートケーキがお
好きな方におすすめです。
4号 ¥1,800
5号 ¥2,500
(税抜)

✓ ご予約受付：10月15日(木)～12月14日(月) ㊦ お渡し期間：12月19日(土)～12月25日(金)

※12月19日～25日は店内が大変混み合います。
店頭でのご予約時、前払いにご協力ください。

※ご予約は店頭でのみの承りとなります。
※数量限定商品のご予約後のキャンセルはご遠慮ください。
※商品の性質上、お客様のご都合での返品・交換はご容赦ください。
※数に限りがございます。売れ切れの際はご容赦いただきます
ようお願い申し上げます。

ル・ジャルダン・デュ・ソレイユ

八千代市勝田台北 2-4-2 火曜日定休
営業時間 10:00～19:00

TEL:047-484-1717

