

# Joyeux Noël 2018



ビュッシュ・ルージュ 約18cm ¥5,500(税抜)  
イチゴ味をベースにしたムースに赤いフルーツのコンフィ。  
上にはフレッシュフルーツをたっぷりのせた  
贅沢なケーキ。



ビュッシュ・マロン 約18cm ¥5,500(税抜)  
マロンムースにたっぷりとマロンガラスをちりばめ、  
上には濃厚なマロンクリーム  
マロン好きの為の一品です。



ビュッシュ・ショコラ 約18cm ¥5,000(税抜)  
口溶けの良いチョコレートムースの中には  
自家製ブラリネのクリーム。  
ナッツの香ばしい香りとチョコのマリアージュ。



ビュッシュ・ドゥルセ 約18cm ¥5,000(税抜)  
キャラメルのような香りの第4のショコラブロンドチョコドゥルセ  
を主体にコーヒー味のクレームブリュレと、ナッツの香り豊かな  
生地と合わせました。

CHIBA H ICHIHARA



ガトー・オ・ショコラ 5号 ¥5,000(税抜)  
しっとり、どっしり濃厚な味わいのチョコレートケーキ。



ガトー・オ・フレーズ 4号 ¥3,800(税抜)・5号 ¥4,800(税抜)  
6号 ¥5,800(税抜)・7号 ¥6,800(税抜)・8号 ¥9,200(税抜)  
ふわふわのスポンジ生地に、コクのある上質の生クリーム。  
苺の甘みと程よい酸味がよく合います。

**Cake Noël** クリスマス前には店頭に並びます。

ケーキ・ノエル(約17cm) ¥2,500(税抜)  
ギフトボックス入は +¥350  
ドイツのシュトレンをベースに高品質な材料とフランス菓子の  
技術を加えて、より豊かな香りと味に仕上げました。

**Berawecka** クリスマス前には店頭に並びます。

ベラベッカ ¥3,000(税抜)  
ギフトボックス入は +¥350  
ドライフルーツの甘酸っぱい香りを引き立てるアルザスシルシュ  
の芳醇な香り。  
アニスやシナモンなどのスパイスが追いかける様に後味の余韻を  
豊かにしてくれます。

- ・お電話での注文は、クリスマス期間は一切お受けしておりません。
- ・ケーキの飾りは、変更になる場合があります。あらかじめご了承ください。
- ・ひとつひとつ手作りで、お作りしますので、数に限りがございます。
- ・ケーキのお引き取り時には、必ずご予約伝票をご持参ください。
- ・当日の混雑を避けるため、前払いをお願いします。
- ・誠に勝手ではございますが、ご予約頂いた後の日時、種類の変更はできません。
- ・12月19日(水曜)締め切りとなっておりますが、予定数に達し次第締め切りとさせていただきます。

Les gâteaux traditionnels  
**HÉRISSEON**  
Depuis 2011

12月のお休み  
6日(木)・13日(木)・26日(水)・27日(木)  
20日(木)は営業

31日(月)は、18時閉店  
年始は市場の関係上1月5日(土)より営業

パティスリー ル・エリソン  
千葉県原市今津朝山988-7  
Tél. 0436-63-3398  
Open. am10:00~pm7:30/ 定休日. 木曜  
<http://www.le-herisson.jp>