



クリスマスだけのとっておき
手のひらサイズの贅沢

1 プチ・ブッシュ

1個(3号) 750円 乳卵小麦大

アプリコットジャムを巻いた伝統の
ブッシュドノエルをキュートなサイズに。
バタークリームの繊細な口どけも魅力です。

- バナニータークリーム
- チョコレートバタークリーム
- スポンジ(プランテシロップ入り)
- アプリコットジャム

2 リース・フリュイ

1個(3号) 700円 乳卵小麦大セゾ

サクとしたシュー生地には甘酸っぱいクリームを
サンドしたクリスマスリース。果実のおいしさを
凝縮したドライフルーツで味わい華やかに。

- セミドライフルーツ
- ショウ生地
- 苺クリーム
- ラズベリームース

3 フルール・ド・マロン

1個(3号) 950円 乳卵小麦大セゾ

和菓とフランス産栗、2種類のマロンクリームをはじめ、
渋皮栗入りパウンドやムースなど様々な食感と
味わいで栗の魅力を引き出した自慢の逸品です。

- マロンムース
(渋皮栗甘露煮入り)
- マロンパウンド
- マロンクリーム
(渋皮栗甘露煮入り)
- スポンジクリーム

4 サンタのぼうし

1個(3号) 900円 乳卵小麦大

艶めく苺を贅沢にトッピングした極上タルト。
アーモンドの香る生地に、ココのあるカスタード
クリーム、苺の酸味が絶妙なハーモニーを
奏でます。

- 苺
- 生クリーム
- アーモンド生地
- カスタードクリーム
- シュー生地
- パイクリーム

5 スノーマン・チーズ

1個(3号) 850円 乳卵小麦大セゾ

食べてしまうのがもったいないほどの愛らしさ。
クリーミーなレアチーズムースに忍ばせた、
ラズベリージャムの鮮やかな酸味もアクセントに。
楽しめます。

- チョコレート
- 生クリーム
- スフレチーズ
- スポンジクリーム
- レアチーズムース
- ラズベリージャム
- グラハムクッキー
(胡桃入り)

6 ツリー・ショコラ

1個(3号) 850円 乳卵小麦大セゾ

しっとり焼きあげたガトーショコラに、ムースと
ビスタチオクリームを重ねたツリー。ナッツの
食感がアクセントとなり、重層的な味わいが
楽しめます。

- ショクレ生地
- ガレットフルトンヌ
- ガトーショコラ
- チョコムース
- ナッツ類
- ビスタチオ
クリーム
- パニラムース



クリスマスだけのとっておき
手のひらサイズの贅沢

7 プレミアム苺デコレーション

5号 4,200円

しっとりなめらかなココアスポンジに、ココのある
チョコ生クリームをまとうせました。チョコの風味が
みずみずしい苺のおいしさを一層引き立てます。

- 生クリーム
- スポンジ
- スライス苺

8 プレミアム苺デコレーション

6号 5,200円

しっとりなめらかなココアスポンジに、ココのある
チョコ生クリームをまとうせました。チョコの風味が
みずみずしい苺のおいしさを一層引き立てます。

- 生クリーム
- スポンジ
- スライス苺



クリスマスだけのとっておき
手のひらサイズの贅沢

9 プレミアム苺デコレーション

3号(9cm・1~2人分) 1,300円

しっとりなめらかなココアスポンジに、ココのある
チョコ生クリームをまとうせました。チョコの風味が
みずみずしい苺のおいしさを一層引き立てます。

- 生クリーム
- スポンジ
- スライス苺

10 プレミアム苺デコレーション

4号(12cm・2~4人分) 2,400円

しっとりなめらかなココアスポンジに、ココのある
チョコ生クリームをまとうせました。チョコの風味が
みずみずしい苺のおいしさを一層引き立てます。

- 生クリーム
- スポンジ
- スライス苺

11 プレミアム苺デコレーション

5号(15cm・4~6人分) 3,000円

しっとりなめらかなココアスポンジに、ココのある
チョコ生クリームをまとうせました。チョコの風味が
みずみずしい苺のおいしさを一層引き立てます。

- 生クリーム
- スポンジ
- スライス苺

12 プレミアム苺デコレーション

6号(18cm・6~8人分) 3,800円

しっとりなめらかなココアスポンジに、ココのある
チョコ生クリームをまとうせました。チョコの風味が
みずみずしい苺のおいしさを一層引き立てます。

- 生クリーム
- スポンジ
- スライス苺

13 プレミアム苺デコレーション

7号(21cm・8~10人分) 4,800円

しっとりなめらかなココアスポンジに、ココのある
チョコ生クリームをまとうせました。チョコの風味が
みずみずしい苺のおいしさを一層引き立てます。

- 生クリーム
- スポンジ
- スライス苺

14 プレミアム苺デコレーション

3号(9cm・1~2人分) 1,300円

しっとりなめらかなココアスポンジに、ココのある
チョコ生クリームをまとうせました。チョコの風味が
みずみずしい苺のおいしさを一層引き立てます。

- 生クリーム
- スポンジ
- スライス苺

15 プレミアム苺デコレーション

4号(12cm・2~4人分) 2,400円

しっとりなめらかなココアスポンジに、ココのある
チョコ生クリームをまとうせました。チョコの風味が
みずみずしい苺のおいしさを一層引き立てます。

- 生クリーム
- スポンジ
- スライス苺

16 プレミアム苺デコレーション

5号(15cm・4~6人分) 3,000円

しっとりなめらかなココアスポンジに、ココのある
チョコ生クリームをまとうせました。チョコの風味が
みずみずしい苺のおいしさを一層引き立てます。

- 生クリーム
- スポンジ
- スライス苺

17 プレミアム苺デコレーション

6号(18cm・6~8人分) 3,800円

しっとりなめらかなココアスポンジに、ココのある
チョコ生クリームをまとうせました。チョコの風味が
みずみずしい苺のおいしさを一層引き立てます。

- 生クリーム
- スポンジ
- スライス苺

18 プレミアム苺デコレーション

7号(21cm・8~10人分) 4,800円

しっとりなめらかなココアスポンジに、ココのある
チョコ生クリームをまとうせました。チョコの風味が
みずみずしい苺のおいしさを一層引き立てます。

- 生クリーム
- スポンジ
- スライス苺

好きなオーナメントで
世界でひとつだけのケーキに！

「兄弟の数だけ欲しい」「ケーキをデコレートしたい」
そんな声にお応えして、店頭でのオーナメント販売も行います。
家族や親しい人とあたたかなクリスマスのひとときをお楽しみください！

アソートセット
300円～



「To All Children!」

アレルギーをお持ちの方も
おいしく食べられます。

里の菓工房では、すべてのクリスマスケーキでアレルギー対応が可能。
事前の打ち合わせで職人がご希望を伺い、真心を込めてお作りします。
まずはお気軽にお問い合わせ下さい。

