



DEUX FEUILLES
DEPUIS 1995

Goût spécial Noël

～素敵なおクリスマス～



ロイヤルフリーズ

5号 15cm 4,800円
6号 18cm 6,300円
7号 21cm 7,800円

上質な生クリームとフレッシュな苺のケーキ。しっとりとした生地の中には、苺のクレームをサンドし、より苺を感じていただけます。

●原材料に含まれるアレルギー物質:乳・卵・小麦・アーモンド・ゼラチン・大豆



ビュッシュマロン

限定 50 個
17cm×9cm 3,800円

マロンクリームとアーモンド粉を使って焼き上げたしっとりとした生地。アクセントに渋皮マロンが入った、薪をイメージしたフランス定番のクリスマスケーキです。

●原材料に含まれるアレルギー物質:乳・卵・小麦・アーモンド・ゼラチン・大豆



フレジエ

限定 50 個
4号 12cm 4,300円

アーモンドを使用したコクのある生地には、バターを加えた濃厚なカスタードクリームと苺をサンドしたケーキ。ジャムは自家製です。

●原材料に含まれるアレルギー物質:乳・卵・小麦・アーモンド・ゼラチン・大豆



トロワショコラ

限定 50 個
11cm×11cm 3,500円

ビター・ミルク・ホワイトの3種類のショコラムースが層になったケーキ。サクサクの生地とアーモンドの生地とのハーモニーをお楽しみください。

●原材料に含まれるアレルギー物質:乳・卵・小麦・アーモンド・ゼラチン・大豆



キッシュサーモン

直径20cm 3,500円

サーモン、クリームチーズ、ほうれん草がたっぷりに入った贅沢なキッシュ。150℃のオーブンで5～10分ほど温めてお召し上がりください。クリスマスの夜のオードブルにどうぞ。

●原材料に含まれるアレルギー物質:乳・卵・小麦・アーモンド・ゼラチン・大豆



ピエロド フロマージュ

限定 50 個
11cm×11cm 3,500円

クリームチーズと生クリーム、バターをふんだんに使ったチーズケーキ。カラフルなマカロンとチョコレートで飾り付けした、見た目も楽しいケーキに仕上がりました。

●原材料に含まれるアレルギー物質:乳・卵・小麦・アーモンド・ゼラチン・大豆

※クリスマスケーキのご予約は、前金制です。
※電話・SNS等では受付しておりませんので、店頭にてお申込み・お支払いのうえ引換券をお受け取りください。
※ご予約は12月20日までです。それ以降の変更は出来ませんので予めご了承ください。
※苺の大きさや飾りは写真と異なる場合がございます。
※2階(ランチ・カフェ)はお休みさせていただく場合がございますのでご了承ください。

パティスリー ドゥ・フィーユ

秋田市山王1丁目7-19 TEL.018-863-3522

【営業時間】 10:00AM～6:30PM 【定休日】 休日を除く木曜日

WebSite: <https://deuxfeuilles.com> ■表示価格は税込です。

