



DEUX FEUILLES
DEPUIS 1995

Goût spécial Noël

～素敵なおクリスマス～



ロイヤルフレーズ

4号 12cm 4,300円
5号 15cm 5,200円
6号 18cm 6,500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 4,000円

クリスマスといえば、ビュッシュ・ド・ノエル。当店では生クリーム・発酵バター・フランス産の菓を使用した、濃厚な味わいのマロンクリームにアレンジしております。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



フレイズ

限定 50個

4号 12cm 4,600円

アーモンドを使用したコクのある生地に、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です。トップはフランボワーズのコンフィチュールで仕上げました。

●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



トロワショコラ

限定 50個

11cm×11cm 3,800円

バター・ミルク・ホワイトの3種類のショコラムースと2種類の生地を層にし、アクセントにチョコチップを忍ばせてカリッとした食感をフラスしました。チョコレートを楽しめるケーキです。

●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



ラ・ピスタチオ

限定 50個

4号 12cm 5,000円

鮮やかなグリーンの中には、ピスタチオムース・苺のコンポート・苺のムース・ゆずのクーリーを重ねました。中の苺とトップの木頭ゆずがアクセントになり、ピスタチオのおいしさが引き立つケーキです。

●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



ジェラートキューブ

限定 50個

4号 12cm 4,000円

ジェラートを使用したアイスケーキ。土台はフランボワーズとピスタチオのジェラート。当店が厳選した様々なフレーバーのジェラートを飾り付けました。いつもとは一味違う、クリスマスケーキはいかがですか？

●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

限定 50個

直径20cm 4,000円

サーモン、クリームチーズ、ほうれん草がたっぷり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フルにどうぞ。

●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



みんなでクリスマス

限定 50個

5号 15cm 3,500円

ケーキは苺シロップたっぷりの生地に苺のクレームをサンドして上質な生クリームで仕上げました。お好みのフルーツやお菓子とデコレーションアイテムで、自分だけの素敵なおリジナルクリスマスケーキに仕上げましょう。

●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いただくか、オンライン予約にてお申込みください。●ご予約は12月21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きます場合がございますのでご了承ください。



オンライン予約

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。



ウェブサイト