

2017 Christmas

2017年クリスマスケーキ ご予約受付開始!

マースガーデンウッド御殿場のチーフパティシエ
加藤浩一による手作りクリスマスケーキ。
新作も加え、真心こめた味わいをお届けいたします。
※小麦粉は100%国産品を使用しています。

ケーキお渡し期間: 12月21日(木)~12月25日(月)

※表示価格はすべて税込みです。

11月30日までに
ご予約いただくと **早割10%off**



新作

ビュッシュドノエルテヴェール

御殿場産深蒸し茶のロール生地で深蒸し茶のクリームと栗の甘露煮を巻きました。深蒸し茶のコクと味わいをお楽しみください。

長さ18cm 幅8cm 高さ7cm (4~6人分) ¥4,500



チョコレートケーキ

北海道産生クリームとベルギー産チョコレートを使用したクリームをココア風味のスポンジでサンド。表面をガナッシュで覆って苺とチョコレートでデコレーションしました。※スポンジにブランデーを使用しています。

4号 直径約12cm (3~4人分) ¥3,800



新作

キャラメルポワール

洋梨のパパロアをほろ苦いキャラメルムースの中に閉じ込めました。

4号 直径約12cm (3~4人分) ¥4,000



苺のショートケーキ

北海道産の生クリームを使用したホイップクリームと苺スライスをスポンジでサンド。表面をホイップクリームで覆って苺とチョコレートでデコレーションしました。※スポンジにブランデーを使用しています。

4号 直径約12cm (3~4人分) ¥3,300
5号 直径約15cm (4~6人分) ¥4,100
6号 直径約18cm (6~8人分) ¥5,300



レアチーズケーキ

北海道産のクリームチーズとヨーグルトを使用したレアチーズクリームをスポンジ生地の上に乗せて真っ白に仕上げました。中にはブルーベリーゼリーを閉じ込めました。

3号 直径約10cm (2~3人分) ¥2,500