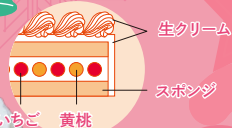




1

※写真は15cmです



いちご 黄桃

2



モカバタークリーム



2025

トワ・グリュのクリスマスケーキ

Joyeux Noël

ご予約承ります!
12/17 (水) まで



3



シヨコラ
スポンジ

グラサージュシヨコラ

ムースシヨコラ

ペニラブリュレ



4



クラム

レアチーズ

ベリーの

ジュレ

スポンジ



5



6



7

シェフのスペシャリテ!
2度のコンテスト優勝!

販売期間
12/28 (日)
~1/31 (土)



12/23 (火)、24 (水)、25 (木) のパースデーケーキは、クリスマスケーキにて対応させていただきます。

12/24は、小物ケーキのご用意はございません。ご了承ください。

・商品の飾りは都合により変更となる場合がございます。

ご予約受付

※当日お客様に商品をスムーズにお渡しできるよう、あらかじめ代金の前払いをお願いしております
※お電話では仮予約となります。その後店舗にて代金の前払いと予約伝票の引き取りをお願いいたします

ご予約内容変更

※ご予約内容変更のお客様は、お電話頂くか、店舗にご来店ください。その際、予約伝票またはご注文内容をお手元にご用意ください
※クレジットカードでのお支払いの場合は、ご予約内容の変更・キャンセルはできませんのでご了承ください

1 生クリーム
デコレーション

苺と黄桃をサンドした
クリスマス一番人気の
ケーキ

12cm 3,564円

15cm 4,860円

18cm 6,048円

21cm 8,100円

アレルギー: 乳成分・卵・小麦

2 プッシュ・ド・
ノエル

モカクリームで
薪型ロールに仕立てた
フランス伝統のお菓子

消費期限3日間

16cm×11cm 4,644円

アレルギー: 乳成分・卵・小麦

※23,24,25日のみの
お渡しになります。

3 ノエル
シヨコラ

バナナブリュレ入りの
チョコレートムース
ケーキ

12cm 3,564円

15cm 4,860円

アレルギー: 乳成分・
卵・小麦

4 ノエル
フロマージュ

なめらかなレアチーズに
ベリーのジュレで
さわやかさをプラス

12cm 3,348円

アレルギー: 乳成分・
卵・小麦

5 シュトーレン

ドライフルーツやナッツを
ふんだんに使用し、
時間とともに味が熟成。

スライスして
ゆっくり楽しんで

13cm×7cm 2,808円

アレルギー: 乳成分・
卵・小麦・くるみ

6 パネトーネ

天然酵母を使用した
香り高いリッチな
イタリア伝統菓子

小 1,944円

大 4,320円

アレルギー: 乳成分・
卵・小麦

☆ ガレット・デ・ロワ

アーモンドクリームを入れて
焼き上げた、フランスの新年を
祝うお菓子

消費期限4日間

18cm 3,996円

28cm(化粧箱入り) 8,316円

アレルギー: 乳成分・卵・小麦

※ご予約を頂いてからのご用意となります。

全て税込価格です

Pâtisserie Française

Trois Grues

tel.096-378-0249 fax.096-378-0500

住所/熊本市南区江越2-1-11 営業時間/10:00~18:30 店休日/不定休

http://www.trois-grues.co.jp

