



# ケーキ CAKE

ロどけの良いオリジナルバタークリームを  
しっとりしたスポンジにサンドしたケーキや  
一層一層焼き上げた  
ル プレジール風バームクーヘンは、  
見る人も楽しませます。



## スイーツ オ ショコラ

しっとり生地に  
ガナッシュクリームをサンド。  
杏ジャムとダックワーズ  
生地を重ねました。



スイーツ オ ショコラ 1,200yen(税別)  
箱サイズ:215×95×70(高さ)mm 賞味期限:7日間

## ミルフィーユ・オ・キャラメル

メイプルシロップをたっぷりしみこませ、  
ブラウンシュガーでキャラメリゼ  
した、オリジナル  
バームクーヘン。



ミルフィーユ・オ・キャラメル 1,200yen(税別)  
箱サイズ:215×95×70(高さ)mm 賞味期限:7日間

## ショコラ・フルベール

本格ガナッシュクリームと  
フランボワーズの酸味の効いた  
リッチなチョコレート  
ケーキです。



ショコラ・フルベール 1,200yen(税別)  
箱サイズ:215×95×70(高さ)mm 賞味期限:7日間

## トリコロール

コーヒー・ショコラ・バニラの3つの味を  
ブラリネ(ナッツ)クリームで  
まとめた風味豊かな  
バターケーキ。



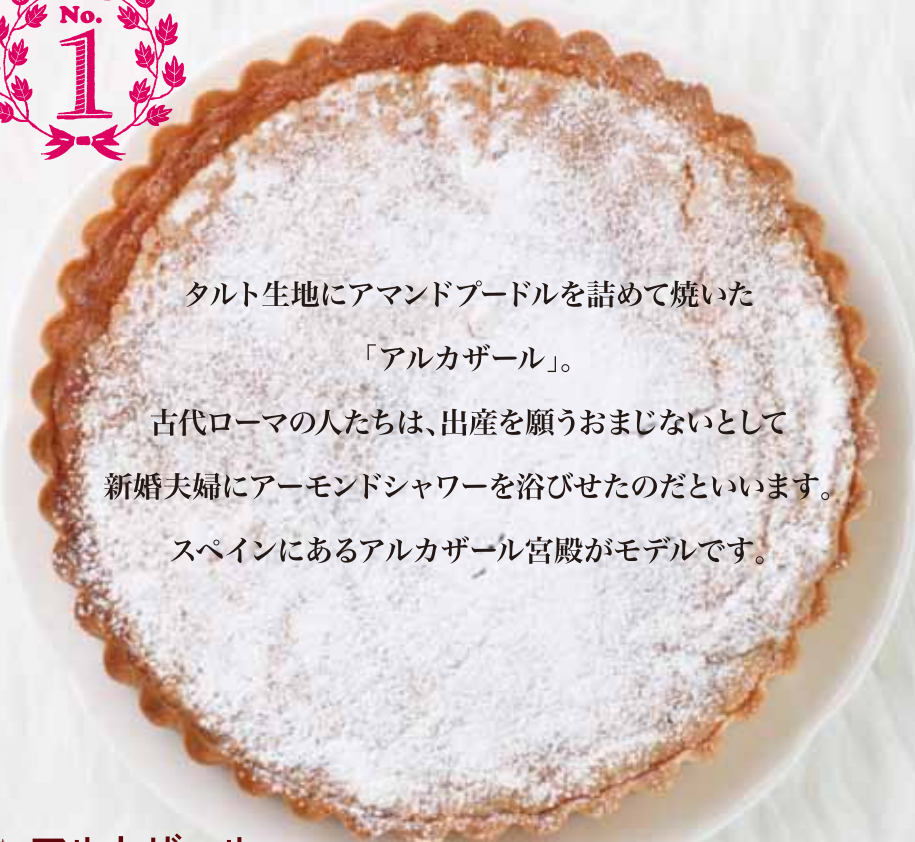
トリコロール 1,200yen(税別)  
箱サイズ:215×95×70(高さ)mm 賞味期限:7日間

※5月～9月の販売は、  
控えさせていただきます。  
【冬季限定商品】

※5月～9月の販売は、  
控えさせていただきます。  
【冬季限定商品】



# ガトー GATEAUX



タルト生地にアマンドプードルを詰めて焼いた  
「アルカザール」。

古代ローマの人たちは、出産を願うおまじないとして  
新婚夫婦にアーモンドシャワーを浴びせたのだといひます。

スペインにあるアルカザール宮殿がモデルです。

## アルカザール

アマンドプードルをベースにバター・卵黄・グランマニエを  
加え焼き上げたオリジナルケーキです。



アルカザール[中] 1,100yen(税別)  
箱サイズ:150×150×40(高さ)mm  
賞味期限:20日間

## 手造りというこだわり。

ル プレジールのお菓子は、パティシエたちが、確かな技術と  
愛情を込めひとつひとつ手造りで作りあげています。  
一番の人気のアルカザールは、素材、味わいにこだわりぬいた  
フランス焼菓子です。  
その味は、パティシエたちの手を抜かない地道な作業の積み  
重ねと、日々の「進歩」に裏づけされています。ル プレジールの  
自慢のアルカザールを是非、お召し上がり下さい。



CHOCOLAT AU FROMAGE

## ショコラフロマージュ

メレンゲにマスカルポーネとチョコレートを  
混ぜ込んで焼き上げた、口溶けの良い  
リッチなケーキです。



ショコラフロマージュ[中] 1,100yen(税別)  
箱サイズ:150×150×40(高さ)mm  
賞味期限:7日間

## ガトー ポテロン

県内産のさつまいもをじっくり焼き、バター、卵黄、  
砂糖を加え丁寧に焼き上げた自慢のオリジナルケーキです。  
甘さ控えめのため男性や年配の方にも喜ばれます。



ガトー ポテロン[中] 1,100yen(税別)  
箱サイズ:150×150×40(高さ)mm  
賞味期限:10日間

## 焼き菓子セット

季節の食材にあわせてパティスリーがひとつひとつ  
心を込めて手造りで仕上げた焼き菓子です。  
【ご予算に応じて詰め合わせいたします。】



焼き菓子セット 1,500yen(税別)~  
箱サイズ:φ160×80(高さ)mm  
賞味期限:10日間~



# スイーツセット SWEETS SET

## スイーツセット スイーツセット

1,500yen(税別)  
箱サイズ:130×130×40(高さ)mm  
賞味期限:7日間(和・洋菓子)  
和菓子1種と洋菓子4種の5種類の中から  
おふたつをご自由に組合わせてできます。  
下記の種類からお選び下さい。



1 和菓子

※季節により和菓子の  
内容が変わります。



2 アルカザール



3 スイーツ・オ・ショコラ



4 ショコラ フロマージュ



5 ガトー ポテロン

※パッケージのデザインを  
変更する場合がございます。  
御了承ください。