



☆ B ブランシェール

20年来変わらないシンプルなデザイン
いちごをたっぷりサンドした生クリーム
ホワイトデコレーションケーキ。



☆ C ショコラティース

あきのこないシンプルなデザイン
いちごをたっぷりサンドした
生チョコレートデコレーションケーキ。



☆ BK ブランシェールキッズ

お子様向けに飾りを多く乗せ
いちごをたっぷりサンドした生クリーム
ホワイトデコレーションケーキ。



☆ CK ショコラティースキッズ

お子様向けに飾りを多く乗せ
いちごをたっぷりサンドした
生チョコレートデコレーションケーキ。



ご予約のみ

★ A non tamago クリスマス

卵を使わないでスポンジを焼き
いちごのクリームをサンドしました。
卵アレルギー対応ケーキ「non tamago」
シェフのスペシャルティ、ご予約のみの販売。

ご予約でお支払いのお客様
先着100名様に
Xmasカードをプレゼント!

ご予約には「クリスマスケーキご予約お申し込み書」でご予約下さい。
価格表は、お申込書に付いております。
24日夕方は大変込み合います。この時間帯を避けて頂けると幸いです。
●ご予約受付期間 11月16日(木)～12月17日(日)

ラ フォンテーヌでは お酒のきき具合を★で表します。
☆...お酒は 使っていない
★...リキュールが 香りづけ程度使っている
★★...蒸留酒が 香りづけ程度使っている

▲上記の生デコレーションXmasケーキは、ご予約いただかなくても店頭でお買い求めいただけます。

'17 THE CHRISTMAS CAKE MUSEUM

ジングルベルを鳴らすのは、
みんなの笑顔と
ラ フォンテーヌのクリスマスケーキ

まっている人がいるから、今年も ラ フォンテーヌの
クリスマスケーキで、楽しい一時をお過ごし下さい。
ひとつひとつ手作りで、当日のお渡し時間に合わせて
仕上げていきます。それは美味しくて みんなの笑顔と
いっぱい ひろげます。ご予約は、どうぞお早めに。

★★★のフランス菓子
パティスリー

ラ フォンテーヌ

〒245-0024 横浜市泉区
和泉中央北4丁目14番2号
tel/fax 045-801-1934
フリーダイヤル 0120-554014

<http://www.la-fontaine.co.jp>

12月は、無休で営業いたします。
お正月は、元日のみお休み。

▽「Kパウンドノエル」を除く下記の「シェフのスペシャルティ」は、各30台の数量限定販売。



シェフのスペシャルティ

ご予約のみ

★ D シルクドバニラ

定番の人気チーズケーキ「絹れあ」を
バニラムースの中に仕込みました。
小さなお子様にもお勧めです。



シェフのスペシャルティ

ご予約のみ

★ E いちごミルク

薄と練乳ムースを真っ白い生クリームの中
に閉じ込めました。大人から子供まで
楽しめる美味しさです。



シェフのスペシャルティ

ご予約のみ

☆ F Yuzu(柚子)
(優しい味の柚子チーズケーキ)

白いスポンジには、優しい柚子の香り。
サンドは、柚子風味のチーズクリーム。
中には食感のゼリーも入っています。



シェフのスペシャルティ

ご予約のみ

★ G シャンパン

マンゴーのクリームブリュレが入った
シャンパンのムースケーキです。
ちょっと大人向けのクリスマスケーキ。



シェフのスペシャルティ

New!

ご予約のみ

★ H ブッシュドノエル

プラリネクリームを使い、お子様でも
大人でも楽しめる食べ応えたっぷりの
薪をイメージしたシュワールタイプです。



シェフのスペシャルティ

ご予約のみ

★ I ハーモニーノエル

カリッとしたハーゼルナッツが入った
モカクリームとスイートチョコレートが
二層になっているケーキです。



シェフのスペシャルティ

ご予約のみ

★ J サングリアノエル

オレンジムースの下にはいろいろな
フルーツが香る赤ワインのムースクリーム。
ドライフルーツの食感も楽しめます。



★★ K パウンドノエル

人気のフルーツケーキをモカバター
クリームでデコレーションしました。
ちょっと日持ちのするブッシュドノエル。