

100mm

C'

100mm

B'

97mm（内側に折り込む面）

A'

ビュッシュ・ドウ・ノエル

ビュッシュ・シャンプノワーズ

限定30本

約16cm × 8cm
(4～5人分)

税込 ¥4,800

これは私の友ドウニ・リュッフェルの、初期の代表作であり、常に時代が変わってもまばゆい光を放ち続ける、私共の店でも定番のお菓子です。このお菓子を二度目の渡仏で初めて「パティスリー・ミエ」で食べた時、お菓子全体を包む茫洋とした朗らかなバランスに圧倒されました。本当に懐かしい、奇をてらうことのないおいしさです。そして、毎年のクリスマスの定番ビュッシュとしても、長くお客様からご愛顧頂いております。ダックワーズ、ジェノワーズ、シャンパンのムース、桃、フランボワーズ、マール酒のクレーム、ガナッシュ、様々な味わいを楽しめるお菓子です。

あたたかな栗とチョコレートの
ビュッシュ・ドウ・ノエル

限定30本

約16cm × 8cm
(4～5人分)

税込 ¥4,600

幾重にも重ねたぼっくりとした栗のおいしさとフランス・ベック社のミルクチョコレートのシャンティイ・ショコラ(ミルクチョコレートとマロンのペーストと生クリーム)はまさしく感動する味わいです。ビスキュイ・ショコラ、マロン・ババロアズ、シャンティイ・ショコラ、そのそれぞれの味わいが力強く響き合います。

誠に申し訳ございませんが、毎年ご好評いただいておりますトゥレトゥール（鴨のコンフィ、キッシュ・ロレーヌなどのパーティ料理）は、販売を休止させていただきます。

アントルメ

オレンジのショートケーキ

~~苺のショートケーキ~~

1日限定15台

1サイズのみ
直径15cm

税込 ¥4,800

天候の影響によりイチゴの入手が困難なため、オレンジのショートケーキに仕様を変更させていただきます。
何卒ご了承くださいませ。

口に運ぶ時は何の香りもなく、口にすると美味しい食感と味わいがすべて。評判の店でもショートケーキといえはこんな具合です。私共のものは全く違います。苺のメレンゲを加えた生クリームとしっかりとした生地、そしてたっぷりの苺とシロップが重なり合い、香り、食感、味わいがどれも負けることなく主張し、混沌とした膨らみ、共鳴する味わいがあります。誰もが好きな苺のショートケーキです。

シュトレン

配送
不可

限定100本

約18cm × 8cm

税込 ¥3,800

これは2009年の新作発表会で作り上げたものです。ドイツ在住の方が「ドイツで食べるよりもおいしい」と太鼓判を押し、売上が大きく伸びました。その後、やはりドイツ暮らしをされていた方からも「ドイツの職人さんに食べさせてあげたい。本当においしかった」とお便りをいただきました。本場よりおいしいと言われる味を作り上げるのが、イル・プルーの技術なのです。

※写真はすべてイメージです

IL PLEUT SUR LA SEINE

2019
Joyeux Noëlイル・プルー・シュル・ラ・セーヌ
のクリスマスケーキ

★ご予約、お渡しは店頭でのみ行なっております★

ご予約期間（店頭のみ）

11/1（金）～12/20（金）

※お電話、インターネットでのご注文は受け付けておりません。

シュトレンお渡し日

11/28（木）、29（金）、30（土）、
12/5（木）、6（金）、7（土）、
12（木）、13（金）、14（土）

※一日にご用意できる台数に限りがございますので、ご希望に添えない場合がございます。

クリスマスケーキお渡し日

12/22（日）～25（水）

お渡し場所・時間

イル・プルー パティスリー
11:30～17:00

※苺のショートケーキのみ、23日に限り14:00以降のお渡しとなります。

お支払い方法

ご注文時に店頭で
お支払いください。

- ・ご注文につきましては、店頭でのご注文のみ承らせていただきます。
- ・ケーキはすべてご予約販売のみとさせていただきます。
- ・ご予約期間中でも定数に達し次第、終了となります。
- ・当日は注文控えをお持ちください。
- ・クリスマスのお菓子の発送はいたしておりません。
- ・商品のキャンセル・ご変更につきましてはお断りさせていただきます。