

Bûche de Noël

ビュッシュ・シャンプノワーズ

これは私の友ドゥニ・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、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。



限定
50本

税抜 4,650 円 税込 5,022 円
約8cm×16cm 4～5人分
※完全予約制

※写真はイメージです。
飾りは変更となります。

パッションと ノワゼットのビュッシュ

クリスマスに夏のパッションフルーツ？と思われるかもしれませんが、もちろん冬の味わいに仕立てられています。ヘーゼルナッツの、力の持った暖かく深い香り、暖炉の火のほつりを宿した、ちょっとくぐもった、いつもとは違った表情のパッションフルーツが重なります。

過ぎ去った夏への淡い淋しさと、又、再びへの思い。これが、ビュッシュ・ドゥ・ノエルへの私の思いです。ヘーゼルナッツのシャンティー・ショコラとパッションのババロアとダックワーズ。

限定
50本

税抜 4,650円 税込 5,022円
約8cm×16cm 4～5人分
※完全予約制

小悪魔の恋

チョコレートのビスキュイとババロアズ、バタームース、カリカリとしたグラニテ、全てのパートにフランスペック社のチョコレートをふんだんに使った濃厚なビュッシュ・ドゥ・ノエルです。

私共が輸入しているフランスペック社のチョコレートは正にフランスで使われている、そのままの味わいを持ったものです。ぜひ一度味わって、チョコレートのイメージを変えてほしいのです。

これほどまでに深い思いに満ちたチョコレートはどこにも存在しませんでした。

小さな胸に深く息づく思いがチョコレートに溶け込み…きっとこれを食べる人は小悪魔の心の揺れに気づくはず。

クリスマスケーキ、シュトレンは、店頭受け取りのみとなります。



限定
50本

税抜 4,650 円 税込 5,022 円
約8cm×16cm 4～5人分
※完全予約制

Entremets

苺のショートケーキ

熱く力強いそしてあでやかな苺がイメージです。

豊かな味わいのスペイン産アーモンドを使用したビスキュイ、こくがあり口どけの良い生クリーム、甘み、酸味、水分等のバランスの良いフレッシュの苺。

濃厚なソースのような苺のジュレを重ねて仕上げます。全体で苺を感じるお菓子です。



限定
1日20台

税抜 5,000 円 税込 5,400 円
φ 15cm 4～5人分
※完全予約制

Gâteau

シュトレン

これは2009年の新作菓子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も食べさせてあげたい。本当においしかった」とお便りを頂きました。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。



限定
100本

税抜 3,750円 税込 4,050円
約18cm×8cm

※シュトレンのご予約は店頭にてのみ承ります。
お渡しは店頭にて11/26(木)～12/13(日)までとなります。

営業日カレンダー

※クリスマスケーキの店頭受け渡し期間は12/19(土)～12/25(金)となります。

● 通常営業

● S シュトレンお渡し期間

● クリスマス期間

※クリスマスケーキのお渡しのみ、プティガトーの販売はございません。

11 Novembre 2020

| Dim | Lun | Mar | Mer | Jeu | Ven | Sam |
|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
| 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 |
| 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 |
| 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 |
| 29 | 30 | | | | | |

12 Décembre 2020

| Dim | Lun | Mar | Mer | Jeu | Ven | Sam |
|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|
| | | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 |
| 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 |
| 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 |
| 27 | 28 | 29 | 30 | 31 | | |

1 Janvier 2021

| Dim | Lun | Mar | Mer | Jeu | Ven | Sam |
|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|
| | | | | | 1 | 2 |
| 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
| 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 |
| 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 |
| 24 | 25 | 26 | 27 | 28 | 29 | 30 |
| 31 | | | | | | |

ラ・パティスリー・イル・プルー・シュル・ラ・セーヌ



〒150-0033 東京都渋谷区猿楽町17-16 代官山フォーラム 2F

TEL 03-3476-5211

営業日時 木・金・土・日曜日 11:30～17:00

Online Shop: <https://patisserie002.stores.jp/>

※年末の営業は12/27(日)までとなります。(12/26(土)は代休をいただきます)
冬休みは12/28(月)～1/6(水)までとなります。
ギャレットウ・デ・ロワの販売は1/7(木)～を予定しております。



2020 JOYEUX NOËL

イル・プルー・シュル・ラ・セーヌの クリスマスケーキ

店頭受取期間 2020.12.19(土)～12.25(金)

※シュトレン 2020.11.26(木)～12.13(日)

***予約受付 11月5日(木)よりスタート!**

クリスマスの商品のご注文は、ご来店またはオンラインショップにて承りますが、商品は全て店頭にて受け渡しのみとなります。ご予約後の変更・キャンセルは出来ません。予めご了承ください。