# 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、お菓子全体を包む荘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




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。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、暖炉の火のほとりを宿した、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。

## 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




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

# 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。

# 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 S | 27 S | 28 S |
| 29 S | 30 | | | | | |

**12 Décembre 2020**

| Dim | Lun | Mar | Mer | Jeu | Ven | Sam |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | 1 | 2 | 3 S | 4 S | 5 S |
| 6 S | 7 | 8 | 9 | 10 S | 11 S | 12 S |
| 13 S | 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 ● 31 ● | 25 | 26 | 27 | 28 ● | 29 ● | 30 ● |


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　03-3476-5122
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。
ギャレットゥ・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。