

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 4,000円 税込 4,320円
約18cm×8cm

※シュトレンのお渡しは店頭にて11/18(木)～12/19(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12/18(土)、19(日)と12/23(木)、24(金)、25(土)となります。

● 通常営業

● 焼き菓子販売のみ

※配送、プチガトーの販売はございません。

● 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、プチガトーの販売はございません。

11 Novembre 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				

12 Décembre 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	

1 Janvier 2022

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					

※12/18(土)以降にご来店受取りご希望の焼き菓子のご予約は、受取日の1週間前までに頂きますようお願いいたします。
※12/20(月)から12/26(日)の期間、店頭からのご配送は出来ません。

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
<http://www.ilpleut.co.jp>



Online Shop

※年末は12/28(火)まで営業いたします。(12/26(日)は代休をいただきます)
12/29(水)～1/5(水)まで冬休みとなります。
ギャレットウ・デ・ロワの販売は1/6(木)～を予定しております。



2021 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 2021.12.18(土) 19(日) 23(木) 24(金) 25(土)

※シュトレン 2021.11.18(木)～12.19(日)

※予約受付 11月4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。

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
80本

税抜 5,200円 税込 5,616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。
切り株は付きません。

ビッシュ・ドウ・ノエル・ オ・ノワ・ドウ・ココ

ココナッツのビスキュイ、ココナッツのダックワーズ、パイナップルのジャム、ココナッツのムース、バナナのバタームース。ココナッツとバナナとパイナップルの清らかなハーモニー。
冬なんですが一番のベースはココナッツ、そしてパインです。これまで作ってきたココナッツとは違う味わいを目指しました。暖炉に優しくほてるあの時の思い出のように、ゆったり、ふっくらと五感が染まる味わいです。私のイメージのすみずみまでをお菓子に移そうと思いました。皆さんの知らないココナッツの表情です。

限定
80本

税抜 5,200円 税込 5,616円
約8cm×16cm 4～5人分
※完全予約制

ビュッシュ・ショコラ

チョコレートのビスキュイとババロアズ、バタームース、ガナッシュ、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・ドウ・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。

※お酒を使用していません。

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
80本

税抜 5,200円 税込 5,616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 5,500円 税込 5,940円
φ 15cm 4～5人分
※完全予約制