

笑顔が集う心温まる素敵なクリスマスに

苺とクリームを使い、
素材にこだわり続けた
リブランの一番人気！

人気
NO.1

写真は
5号サイズ

チョコがけフレークと、
チョコレートクリームを
ココアスポンジで
サンド。

写真は
5号サイズ

〈チョコクリームデコレーション〉

チョコがけフレークと
チョコレートクリーム
チョコレート
クリーム

オールドファッションデコレーション

[5号・15cm] 本体価格 4,800円 (税込 5,184円) ご予約のみ
[6号・18cm] 本体価格 6,600円 (税込 7,128円) ご予約のみ

※ フルーツデコレーションは、ご予約のみとなります。

昔ながらのフルーツデコレーション！

ピーチ
一段サンド

写真は
6号サイズ

CHRISTMAS CAKE 2023

クリスマスケーキ

ご注文方法やご予約締切、
店舗情報などの詳細は、
本誌裏面をご覧ください。



コロンビア産ショコラ“サンタン
デール70%”を使用した
こだわりのチョコレートケーキに
木頭柚子を用いた奥行きのある
味わいに仕上げました。



SPECIAL

ミロワール・
ショコラ・ユズ
[4.5号・約14cm]

4名～6名様におすすめ

本体価格 5,000円
(税込 5,400円)

サンタンデール 70% チョココース
木頭柚子クリーム
木頭柚子クーリー
アーモンドミルクの
ガナッシュ
シュロイゼルブレッセ

なめらかな苺ムースの中には
ライチクリームと苺&バナナの
クーリーをしのばせました。
つややかな真紅のグラサージュで
クリスマスに華やきをそえて。



SPECIAL

ラ・スプラン
ドゥール

[4.5号・約14cm]

4名～6名様におすすめ

本体価格 5,000円
(税込 5,400円)

苺ムース
アーモンドビスキュイ
ライチクリーム
苺とバナナの
クーリー
シュロイゼルブレッセ

SPECIAL

和栗のノエル
モンブラン

[約 8.5cm×15cm]

4名～6名様におすすめ

本体価格 5,000円
(税込 5,400円)

和栗クリーム
和栗とホワイトチョコの
ガナッシュモンテ
カラップの
ガナッシュモンテ
和栗の
アーモンドビスキュイ



SPECIAL

クレープ
プリンアラモード

[5号・15cm]

4名～6名様におすすめ

本体価格 5,000円
(税込 5,400円)

スポンジ
シュー
カスタード
パイ
クリーム



色々な味が楽しめる魅惑のアソートケーキ♪

SPECIAL

9種のプチガトーノエル

本体価格 5,500円 (税込 5,940円)

ダークチョコレート チョコクリーム ココアスポンジ	豆乳のブラマンジェ 栗豆かのか 抹茶ムース 小豆	ガナッシュ チョコスポンジ
ビスターオムス ディオマッククリーム フランボワーズペパン	苺とフランボワーズのジュレ オレンジクリーム 苺とフランボワーズのムース	ショコラキャラメルクリーム オレンジクリーム オレンジジュレ
カスタードクリーム 苺ジャム タルト生地	ピーチ スポンジ クリーム	マロンクリーム マスカルポーネクリーム カンスジャム

※上記のクリスマスケーキは、製造数量に限りがございます。ご予約はお早めをお願い致します。数量達し次第、ご予約を終了させていただきます。
※ローソクを使用する際は、必ず紙製ピックを外してください。※デコレーションケーキのパーツデザインは、写真と異なる場合がございます。

1 2 3 4 5cm 6 7 8 9 10cm 11 12(4号) 13 14 15(5号) 16 17 18(6号) 19 20cm 21(7号) 22 23 24(8号) 25cm 26 27 28 29