

★ **たっぷりいちご**
(φ21cm) ¥8100



北海道東鷹栖の野中さんの瑞の香いちごをふんだんにのせた、ボリューム満点の2段ケーキです。大人数のパーティなどにおすすめです。

★ **プチショコラ**
(φ12cm) ¥2700



フランボワーズとブルーベリーのジュレが入った濃厚なチョコレートムースにグラサージュショコラでコーティングされたケーキです。

★ **サンタクロース**
(φ12cm) ¥2700



北海道東鷹栖の野中さんの瑞の香いちごを使った可愛らしいメレンゲサンタがのったいちごのケーキです。

★ **レアチーズブラン**
(φ12cm) ¥2700



北海道産のクリームチーズをふんだんに使いフランボワーズジュレの酸味のアクセントが効いたケーキです。

★ **ショコラクリュー**
(10×10cm) ¥2700



フランスヴァローナ社のカカオ分72%のクーベルチュールを使用した生チョコレートケーキ。フワフワ軽いチョコレートスポンジと合わせたチョコレート好きにオススメです。

2016 Xmas CAKE ALL 冷蔵

2017 NEW YEAR CAKE ALL 冷凍

冷凍で家に届くから便利！お正月まで待って、みんなで食べよう～！！

ご予約は
12月14日まで

★ **宇治マッチャ**
(φ12cm) ¥3024



京都の宇治抹茶を使い、香り豊かで濃厚な抹茶ムースに大納言、栗、求肥を入れ贅沢に仕上げました。サクサクのパイとの相性抜群なケーキです。

★ **チーズスフレ望**
(φ12cm) ¥1944



北海道産とフランス産のクリームチーズをブレンドし、しっとり焼き上げました。解凍後、冷蔵庫で寝かせることによりクリームチーズが熟成し、味の変化をお楽しみいただけます。(2日目、4日目がおすすめ。)

★ **アイスクーキ**
(2.5×6.5×H6cm/各3個入) ¥1944



ドライフルーツをたっぷり使ったフランボワーズとピスタチオアイスクーキと濃厚なチョコレートアイスクーキの2種類が楽しめるお得なセットです。

★ **アップルパイ**
(φ12cm) ¥1944



リンゴの味を熟知した青森県出身のパティシエが考案した新作。カスタードクリームのご甘さと、林檎の甘酸っぱさが絶妙なシンプルアップルパイです。

★ **ロールケーキ**
(φ15cm) ¥1620



北海道の牛乳、卵、砂糖を使いもちりふかに焼き上げた生地に、北海道産の生クリームとミルクジャムを巻いたロールケーキです。

奏春楼
Les douceurs françaises souchunro

札幌市中央区伏見1丁目4-17 ビエトラセレーナ内
tel) 011-522-7758 (fax) 011-522-7759 (webshop) <http://souchunro.co.jp>

※写真と実際の商品デザインが多少異なる場合がございます。予めご了承ください。
※数に限りがありますので、なくなり次第終了になります。 ※価格は全て税込となっています。