

Kineya Premium Christmas

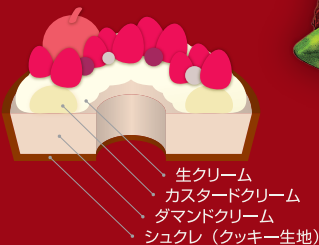
1 クーランダンジュ〜天使のリース

限定100個

●18cm/5~6人分
5,200円(税別)

特定原材料等：卵・乳・小麦
アーモンド・りんご

Merry Christmas!
ゆめさきいちごや旬の姫りんご、
ブルーベリーに松ぼっくり？
まるで天使のリースのよう……
サクサク生地と
しっとりアーモンド生地の
食感も楽しい
この冬イチオシの
KINEYAシグネチャースイーツです。



2 フレーズ

●16cm/4~5人分 3,800円(税別)
●18cm/5~6人分 4,800円(税別)

特定原材料等：卵・乳・小麦

姫路近郊の厳選した素材を使い、艶やかに仕上げました。
純白生クリームを幾重にもサンドしたふわふわスポンジと
大粒で甘いゆめさきいちごの相性は抜群。
シンプルで上質なクリスマスケーキです。



3 ショコラ

●16cm/4~5人分 3,800円(税別)
●18cm/5~6人分 4,800円(税別)

特定原材料等：卵・乳・小麦・アーモンド・オレンジ・くるみ・大豆・ゼラチン

繊細な酸味とほろ苦さに支えられる、仏ヴァローナ社のカカオ。
さっぱりした甘さの中にラムの風味が香ります。
ラズベリー、チョコそしてオレンジジュリーのマカロンは
まるで聖夜を祝福する三賢人のよう。
口どけのいいパナラムースに力強いチョコレート生地はグランクラシック、まさに正当派の味わいです。



6 パリブレスト via ピスターシュ

●17cm/4~5人分 4,200円(税別)
限定100個

特定原材料等：卵・乳・小麦・アーモンド

世界最古にしてもっとも過酷な自転車競技とされる
パリ〜ブレストの1200km……
パティシエのLouis Durandが考案した
記念菓子は今や世界で愉しまれています。
カカオ61%のチョコに
コアントロー漬グリヨットチェリーを合わせ
イラン産の香り豊かなピスタチオと
口溶けの良い発酵バターのカスタードクリームを絞り
華やかに仕上げました。



限定100個

限定100個

4 ノエルドモンブラン 栗

●18x9cm/4~5人分
4,200円(税別)

特定原材料等：卵・乳・小麦・アーモンド・ゼラチン

風味豊かな熊本・愛媛産の和栗を、真心こめて炊き上げました。
洋栗パートは欧州産の栗を厳選し、
砂糖とマダガスカル産バニラだけで仕上げています。
華やかな洋栗、極上の香りとコクを誇る和栗……
1920年創業のIMBERT(アンペール)社とKINEYA、
日仏の100年企業が手がけるモンブランの集大成がいま、誕生。

5 ノエルドモンブラン 抹茶

●18x9cm/4~5人分
4,200円(税別)

特定原材料等：卵・乳・小麦・ゼラチン

鮮烈な香りで茶人を魅了する京都宇治のお濃茶と、
濃厚な旨味で知られる九州八女のかげせ銘茶を
モンブランに仕上げました。
求肥、つぶ餡に黒豆、黒糖と、
さながら「和」のショウケース。

7 シュトーレン

●18cm
3,200円(税別)

特定原材料等：卵・乳・小麦・アーモンド・オレンジ

洋酒に漬け込んだナッツたちを焼き上げました。
しっとり、じっくり熟成させたシュトーレンを
少しずつ、少しずつ……さあ今年も
クリスマス「まで」のお楽しみが始まります。



限定50個

本パンフレットに掲載の価格は、すべて税別価格となっております。
低農薬・ミツバチ受粉のゆめさきいちごを使用していますので、いちごの形が不揃いの場合がございます。
KINEYAのいちごは、株式会社トリムの水素水を使用して、ゆめさき夢工房で大切に育てられました。

TRIM 夢前夢工房