

NEW YEAR SWEETS 2021

新しい一年の始まりをみんなで楽しく祝うお菓子。

ガレット・デ・ロワ

Galette des rois

フレッシュバターを使ったアーモンドクリームを、丁寧に折り込んだパイの中に仕込んで焼き上げています。切り分けた時に陶器製のフェーブが入っていると、幸運な一年になると言われています。フェーブが当たった人は王冠をかぶり、その日は1日「王様」「女王様」になれるといわれています。

直径18cm ¥3,240

Boulangier
Higuchi
謹製

ご予約限定

お渡し日=2021年12月31日、2022年1月3日~23日

*お受け取りご希望日の3日前までにご予約ください。

新年にぴったりの
縁起の良いお菓子を。



2022 千支サブレ・寅

カルピスバターを使って焼き上げたサクサクと香ばしいサブレの間に、ほんのり香るばらのクリームをサンドした白ばらで一番人気の焼菓子です。千支の柄で焼き上げ、縁起の良い深紅に金の文字で一年の無病息災を祈願しています。

期間限定

2021年11月20日~2022年1月31日

- ①千支サブレ 1枚 ¥180
- ②千支サブレ・プチBOX ¥840
- ③千支サブレ・パイ 8枚 ¥1,320
- ④千支サブレ・パイ 10枚 ¥1,650
- ⑤千支サブレ・ミニクッキー 18枚 ¥2,290
- ⑥千支サブレ・焼菓子 13枚 ¥2,490
- ⑦千支サブレ・パイ 16枚 ¥2,640
- ⑧千支サブレ・ミニクッキー 28枚 ¥3,140
- ⑨千支サブレ・パイ 24枚 ¥3,840



*全て税込の価格です。*ご予算に合わせて詰め合わせをお作りできます。*年末年始は混み合います。ご予約戴きますとスムーズに商品をお渡しができます。

SHOP LIST

本店	福山市御門町2-3-19	TEL.084-922-0811
駅前店	福山市伏見町1-19	TEL.084-923-1409
神辺店	福山市神辺町新道上3-21-1	TEL.084-963-7452
天満屋店	福山市元町1-1[天満屋福山店内]	TEL.084-922-6277
春日町	福山市春日町1-1-45	TEL.084-946-6455
松永店	福山市松永町5-5-10	TEL.084-930-4180
駅家店	福山市駅家町江良274-1	TEL.084-970-1115

 **白ばら**
Shirobara
le coeur léger
www.shirobara.co.jp

Snow white Christmas

Shirobara Christmas Cake 2021



Shirobara
le coeur léger

SNOW WHITE

プレミアム・生クリームデコレーション

クリスマスケーキの定番、雪のように白い生クリームに真っ赤ないちご。

国産小麦粉を使って焼き上げたしっとりとした食感のスポンジと、北海道産のコクのある生クリームの組み合わせ。シンプルな定番の美味しさ。

ご予約限定

予約締切/12月18日(土)

18cm	¥4,600
21cm	¥5,900
24cm	¥7,300
27cm	¥10,600

数量限定

12cm	¥3,200
15cm	¥4,000



モンブランミルフィーユ

栗といちじくのコンポートをミックスしたピスタチオのクリームを焼き上げたパイの台に、マロングラッセ入りマロン風味のカスタードクリームの周りに渋皮栗のペーストを絞った、変化に富んだモンブラン。

★限定50台 直径12cm …… ¥4,104

お渡し日/12月24日(金)・25日(土)・26日(日)限定

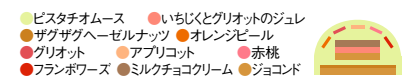


ブッシュ・ド・ノエル*ピスターシュ

グリョットといちじくのジュレとミルクチョコクリームのセンターを、ピスタチオのムースで包み込んでいます。オレンジピール・フランボワーズ・アプリコット・赤桃の果肉と底のザクザクとした食感が特徴。

★限定50台 長さ16cm …… ¥4,104

お渡し日/12月24日(金)・25日(土)・26日(日)限定



シュトーレン

クリスマスまでのドキドキ、ワクワクを彩るドイツ伝統のお菓子。

洋酒にじっくりと漬けた、レーズン・プルーン・いちじく・アーモンド・ピスタチオ・シナモン・カルダモン・バニラビーンズを加えて焼き上げました。クリスマスに向けて少しずつ薄くスライスして食べる習慣があります。

★限定100本 約18×9cm …… ¥2,160



いちごチーズタルト

フランス産Kiriのクリームチーズを使ったバイクドタイプとムースタイプのチーズケーキを組み合わせたクリーミーな美味しさ。ムースに入ったグレープフルーツと苺のコンポートが味わいと食感のポイント。

★限定50台 直径12cm …… ¥4,104

お渡し日/12月24日(金)・25日(土)・26日(日)限定

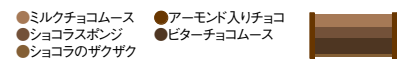


ショコラショコラ

イタリア・イカム社製ケールベチュール「ダークバニニー」を使ったビターなチョコムースと、「ラテペルー」を使ったミルクチョコムース。個性的なショコラのカカオ感やミルク感をゆっくりとご堪能ください。

★限定50台 直径12cm …… ¥4,104

お渡し日/12月24日(金)・25日(土)・26日(日)限定

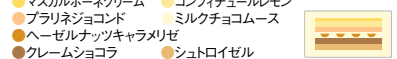


ヘーゼルレモン

キャラメリゼしたヘーゼルナッツとショコラの香ばしさと、マスカルポーネクリームとレモンのコンフィチュールの爽やかさを、フランス産ヴァローナ社製ミルクチョコを使ったムースの中に閉じ込めています。

★限定50台 直径12cm …… ¥4,104

お渡し日/12月24日(金)・25日(土)・26日(日)限定



プレミアム・チョコクリームデコレーション

甘さとほろ苦さ、口どけなめらかなチョコクリームと、ストロベリー酸味がオトナのクリスマスケーキです。

国産小麦粉を使って焼き上げたしっとりとした食感のスポンジと、北海道産のコクのあるチョコクリームの組み合わせ。シンプルな定番の美味しさ。

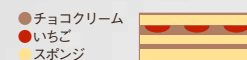
ご予約限定

予約締切/12月18日(土)

18cm	¥4,900
21cm	¥6,200
24cm	¥7,600
27cm	¥11,000

数量限定

12cm	¥3,300
15cm	¥4,300



MIDNIGHT CHOCOLATE