

ジャンルプランのクリスマスケーキ

店頭にてご予約承り中!!

**12/20(土) 迄にクリスマスケーキを
ご予約いただきましたら10%OFF!!**

※12/23.24.25にお渡しのお客様のみ。
※京阪百貨店守口は対象外です。ご了承くださいませ。
※お電話でのご予約は受け付けておりません。

※予約数に達した場合当日販売のみとなりますので、お早目のご予約をおすすめいたします。
※クリスマスケーキの発送は出来ません。
※クリスマスケーキは写真と多少デザインが異なる場合がございます。ご了承くださいませ。

SWEETS GIFT

発送可能

12/24.25 までに御入用のお客様は
12/17 までにご予約ください。

※写真でご紹介している商品以外にも、店頭では多数
クリスマスラッピングギフトをご用意いたしております。
※クリスマスギフトは限りがございますので、お早めにご
予約お願い致します。

ケーキショップ ジャンルプラン

facebook



Instagram



▲総合アカウント ▲鶴見花博通店 ▲都島店

鶴見花博通店

都島店

関目店



〒538-0053 大阪市鶴見区鶴見6-6-44
TEL.06-6912-2377/OPEN 9:00-20:00

〒534-0021 大阪市都島区都島本通2-14-6
TEL.06-6923-6722/OPEN 9:00-20:00

〒536-0008 大阪市城東区関目5-15-28
TEL.06-6933-3993/OPEN 9:00-20:00

JAN RUPURAN
CHEZ MIYAKE

2025

**MERRY
CHRISTMAS**



ホワイトクリスマス ～スペシャル・エモーション～



7号(21cm)+5号(15cm)
本体 **15,000円**
(税込 16,200円)

立体感のある2段積みスペシャルデコレーション。苺をさらにたっぷりと使い、より豪華な仕上がりになりました。クリスマスパーティーにいかがですか♪

シャンテ・ネージュ・グラン



7号(21cm) 本体 **7,500円** (税込 8,100円)

大きなサイズは“より楽しく”をテーマに飾ったスペシャルバージョン。チョコレートのトナカイ、ホワイトチョコのもみの木や柊。にぎやかなサンタの森にしてみました。苺をサンドしています。

シャンテ・ネージュ



4号(12cm) 本体 **3,000円** (税込 3,240円)
5号(15cm) 本体 **3,800円** (税込 4,104円)
6号(18cm) 本体 **4,500円** (税込 4,860円)

内地産の新鮮な生クリームと苺をあわせ、フルーティーで風味豊かなクリスマスケーキに仕上げました。

シャンテ・ネージュチョコ生クリーム



4号(12cm) 本体 **3,100円** (税込 3,348円)
5号(15cm) 本体 **3,900円** (税込 4,212円)
6号(18cm) 本体 **4,600円** (税込 4,968円)
7号(21cm) 本体 **7,700円** (税込 8,316円)

ジャンルブラン特製チョコ生クリームと苺をあわせ、風味豊かなクリスマスケーキに仕上げました。



ショコラマロンタルト

5号(15cm)
本体 **4,000円**
(税込 4,320円)

サクサクのタルト生地に生クリームとカスタードクリームを組合せ、濃厚なチョコと風味薫る栗のクリームを使ったクリスマスケーキです。



N.Y チーズケーキ

5号(15cm)
本体 **4,000円**
(税込 4,320円)

濃厚なチーズケーキにたっぷりの生クリームを合わせたクリスマスケーキです。



いちごタルト

5号(15cm)
本体 **4,000円**
(税込 4,320円)

サクサクのタルト生地に生クリームとカスタードクリームを組合せ、上に苺を贅沢に使ったクリスマスケーキです。



クリスマス・ショコラ

5号(15cm)
本体 **4,000円**
(税込 4,320円)

アーモンドとココアで作ったショコラ生地とガナッシュクリームを合わせた、ショコラづくしのクリスマスケーキです。



ラズベリームース

5号(15cm)
本体 **4,000円**
(税込 4,320円)

甘酸っぱいラズベリームースに、コクのあるパナラムースとジュレを組合せたクリスマスケーキです。



ドゥース ニュイ

12cm
本体 **4,000円**
(税込 4,320円)

3種類のバタークリームとアーモンドの生地の組み合わせが美味しい、オペラを華やかに仕上げたクリスマス限定の特別な一品。



ノエル ミニョン

12cm
本体 **4,000円**
(税込 4,320円)

甘酸っぱいベリーのムースとピスタチオのパパロアを合わせた、クリスマス限定の特別な一品。