

# Gâteaux de Noël 2023

L'ATELIER HIRO WAKISAKA

*pâtisserie chocolaterie*

● 店休日 ● 17時閉店予定(ケーキがなくなり次第閉店)													
日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土
					12/1	2	3	4	5	6	7	8	9
3	4	5	6	7	8	9	7	8	9	10	11	12	13
10	11	12	13	14	15	16	14	15	16	17	18	19	20
17	18	19	20	21	22	23	21	22	23	24	25	26	27
24	25	26	27	28	29	30	28	29	30	31			



**A ノエルフレーズ**  
ふんわりとしたスポンジに、甘酸っぱい苺をサンドしたショートケーキ。  
4号(約12cm) ¥4,266 6号(約18cm) ¥6,318  
5号(約15cm) ¥5,184 (税込)



**B ショコラバニーユ** 限定130台  
クッキー生地、ショコラ生地、アリバナシオナル種カカオ70%のムースショコラ、アリバナシオナル種カカオのミルクチョコクリーム、バナナプリュレ。  
5号(約15cm) ¥5,400 (税込)



**C フロマーージュシトロン** 限定80台  
香りづけにお酒を使用  
ベイクドチーズ、レアチーズムース、自家製レモンのマーマレード、クッキー生地、サクサクのシュトロイゼル。  
4号(約10.5×10.5cm) ¥4,536 (税込)



**D リヴェラシオン** 限定100台  
香りづけにお酒を使用  
芳醇なピスタチオムースに苺のジュレ、苺のクリーム、アプリコットのクリーム、ピスタチオの生地。  
5号(約15cm) ¥5,400 (税込)



**E フレーズショコラ** 限定80台  
ベルガモットの香りのミルクチョコクリーム、ミルクチョコムース、イチゴのコンポートジュレ、苺とミルクチョコのガナッシュ、苺のジュレ、ショコラ生地、クッキー生地。  
5号(約15cm) ¥5,400 (税込)  
※苺、サンタ、チョコプレートは別添えになりますので、仕上げのデコレーションはお客様でお楽しみください。



**F ユズマロン** 限定110台  
香りづけにお酒を使用  
利平栗のクリーム、棒ほうじ茶のムース、柚子のコンフィ、柚子のクリーム、ヘーゼルナッツのダックワーズ、サクサクのクレープ生地、ミルクチョコとヘーゼルナッツのペースト。  
5号(約13×12cm) ¥5,400 (税込)  
※苺、サンタ、チョコプレートは別添えになりますので、仕上げのデコレーションはお客様でお楽しみください。

※ご予約受付 **11/20(月)8:30 ~ 12/12(火)まで**  
※限定数に達し次第、ご予約を締め切らせていただきます。  
※お受け渡し **12/17(日)、23(土)、24(日)、25(月)**  
※12/23(土)、24(日)は19:00まで営業致します。

クリスマスケーキ  
ご予約はこちら



- 表示は全て税込みです。 ● ケーキのデザイン、飾りは一部変更する場合がございます。
- 当日分(内容未定)も出来る限りご用意させていただきます。
- 当日払い・現金でのお支払いはご対応出来ません。ご了承ください。
- お車で越しの際は、近隣の方のご迷惑となりますので、路上駐車はおやめください。
- クリスマスケーキのご予約確定後のお日にちや商品の変更・キャンセルは一切お受けする事ができません。ご予約を必ずご確認の上、ご予約いただくようお願いいたします。(ケーキをキャンセルされる場合、キャンセル料が100%かかりますので、ご了承ください。)
- ご予約のケーキの受け取りの際は、ご予約専用の列にお並びください。当日追加のご注文がある場合は、ご予約時間でお受け取り後、一般の列にお並びください。
- オンラインでのご予約受付のみとなっております。電話、店頭でのご予約はできませんのでご了承ください。

L'ATELIER  
HIRO WAKISAKA  
*pâtisserie chocolaterie*

ラトリエ ヒロ ワキサカ

〒211-0063 神奈川県川崎市中原区小杉町 2-276-1  
パークシティ武蔵小杉 ザ ガーデン タワーズイースト1F  
OPEN 11:00-18:00・月火曜日定休 ※祝日は営業します。  
TEL 044-281-3865 www.lhw.jp