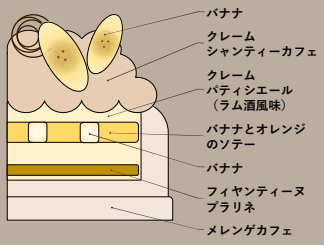
Addict au Sucre
Joyeux Noël 2021

Pavlova café noisette

パブロヴァ カフェ ノワゼット

15cm

¥4968 (in tax)



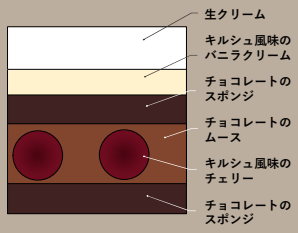
今年のパブロヴァはコーヒーとバナナとヘーゼルナッツ。
コーヒーのメレンゲに、ナッツのフイヤンティーヌ、ほんのりラムがかおる
クリームと軽く泡立てたコーヒー味のシャンティを絞って。
中に忍ばせたバナナとオレンジのコンポートがアクセント。

Fôret noire

フォレノワール

11×14cm

¥4666 (in tax)



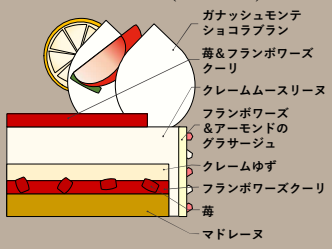
しっとりとしたチョコレートのスポンジの間には、濃厚なチョコレートの
ムースとキルシュの香りをまとったチェリーのコンポート。表面にはふわふ
わの生クリームをたっぷりと絞って。

Fôret Blanche

フォレ ブランシュ

14cm

¥4968 (in tax)



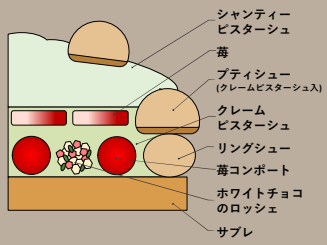
真っ白に広がる森に、鮮やかな赤いフルーツで彩りを。
濃厚でくちどけの良いクレームムースリーヌとガナッシュモンテに、
いちごとフランボワーズのクーリ。
赤いフルーツとゆずが香ります。薄い層の中に様々な味と香り。

St Honoré fraise pistache

サントノーレ
フレーズ　ピスターシュ

15cm

¥4968 (in tax)



クリスマスカラーに仕立てた、サントノーレ。２種類のピスタチオクリー
ムとほろほろのサブレ生地。中にはいちごのコンポートと、サクサクとし
たホワイトチョコ。プティシューの中にはピスタチオのパティシエール。
たっぷりのピスタチオホイップとほおばるとグルマンな気分に

Galette des rois　ガレットデロワ　18cm ¥3996 (in tax)

１層１層がしっかりと感じられるパイ生地。表面のキャラメリゼは香ばしく。
当店でアーモンドを挽いたフランジパンヌはしっとりと。
今回の、北原裕子さん作のフェーブはエリザベスカラーを付けた猫。
ネコ好きなら愛おしさを覚えてしまう姿です。

12/17（金）	WEB予約開始	12/26（日）	店頭予約開始
12/30（木）	販売開始		

・ご予約は店頭、お電話、WEBにて承ります。
・数に限りがございますのでお早めにご予約ください。
・クリスマスケーキには袋が１枚無料で付きます。
・スムーズなお受渡しのため電子マネーでのお支払いを
　お勧めいたします。下記の決済がご利用いただけます。
・感染防止のため入店人数を制限しております。
　お渡しの際にお待たせする場合がございますので
　ご了承ください。

WEBでのご予約はこちらから

https://addictaus.theshop.jp

**ご予約は
12/16(木)まで**

Addict au Sucre
pâtisserie
アディクト オ シュクル

東京都目黒区八雲1-16-6
Tel 03-6421-1049
営業時間 11:00〜17:30

	お受渡日時（丸をつけてください）	ご予約ケーキ名	お名前（フルネーム）	お電話番号
	１２／２４(金)・２５(土)・２６（日）　時以降		様	
	ご住所			
				代済・代未