

12月11日(日)までに、ご予約、事前のお支払いで300円のクーポンをプレゼント！
 電話・LINE・メールでご予約の場合も12月11日(日)までにお支払いいただければ
 クーポンをプレゼント!! ※オンラインショップでご予約の方には、
 オンラインショップで利用できる300円のクーポンコードをメールでプレゼント！



Merry Christmas 2022

受取期間 12/1~12/31
 予約締切 12/18(日)

Patissier
Citron
 TEL 086-239-5801

12月定休日 6・7・13・14・20・21・27・28日
 年始定休日 1月1・2・3・4日 営業 10:00-19:00

12/22~25はクリスマス期間です。通常のホールケーキのご予約受取はいたしかねます。ご理解くださいますよう、お願い申し上げます。

いちごショート・ト・サンタ

口溶けのよい、あっさりとした生クリームがたっぷり！ふわふわしているのにしっとりしたシトロンの自慢のショートと、のそみふあ〜むの朝摘みいちごは黄金バランスです。サンタにもいちごが入っています！

直径約 12cm	¥2800	(税込 ¥3024)
15cm	¥3450	(税込 ¥3726)
18cm	¥4370	(税込 ¥4719)

ダブルショコラ・ノエル

クーベルチュールチョコレートをブラックとミルクのリッチな配合。ヘーゼルナッツフラワリのフォデュイアがサクサクに！食感がアクセントに！

長さ約 17cm ¥3500 (税込 ¥3780)

チョコショート・デ・サンタ

麻世スペイン産のチョコクリーム。即座でメレンゲの入り生クリームとチョコスポンジ、粗めに刻んだウォールナッツがプチプチと。風味も食感も満足のチョコショート。

直径約 12cm	¥2600	(税込 ¥2808)
15cm	¥3250	(税込 ¥3510)
18cm	¥4170	(税込 ¥4503)

冬のシフォン・センイル風

淡いブルーの生クリームの中にはヘリーのソース。ふわふわシフォンケーキ生地にクリームとソースをちかちか召し上がり、生クリームの雪だるま、ホワイトチョコの雪の結晶とトッピング。キラキララサンのおしゃれなクリスマスパーティーを演出します。

直径約 15cm ¥2200 (税込 ¥2376)

ストロベリー・モンブラン

のそみふあ〜むの朝摘みいちごが散っています。ハードシュクレ(クッキー)をベースに、カスタード、生クリーム、いちごクリームの4層が、口の中で溶け合います。

直径約 15cm ¥3600 (税込 ¥3888)

クリスマス・リース

パリ・ブレストをリースにアレンジ！カスタードクリーム、生クリーム、いちご、フォデュイアとフレッシュな、なめらかな風味のレアチーズです。織ったヒスタマのバタークリームとフルーツがとってもキュート！

直径約 15cm ¥2500 (税込 ¥2700)

トゥインクル・レアチーズ

フランス Kind のクリームチーズ、爽やかなサワークリームと、レモン果汁。ほとよい酸味と、なめらかな風味のレアチーズです。ラスベリージャムがアクセント！

直径約 15cm ¥3500 (税込 ¥3780)

マロン・ノ・ショート

和菓とフランス栗イタリア菓の3種をフレンドした味わい深いモンブランクリーム。サンドはスポンジケーキにつぶつぶ栗と生クリーム、あっさりしたカスタードクリームの組み合わせ。

直径約 15cm ¥3350 (税込 ¥3618)