

2021～2022 フロマージュの年末・年始のお菓子 ご予約承ります



ガレット・デ・ロワ (王様のお菓子) 直径 17 cm ¥2,900
(お渡し日 12/30～31・1/2～4 の5日間)

パイ生地の中にアーモンドクリームを絞って焼く、奥深い味のパイ菓子
中にアーモンドが1粒入っていて、当たった方は1台に1枚お届けする
王冠をかぶっていただいて王様になることが出来る楽しいお菓子

モカ (ホールケーキ ¥4,900) (カットケーキ ¥490)
2022年はとら年

香り豊かなコーヒースロップをたたいたアーモンド生地と
コーヒータータークリームを交互に重ねたケーキを、ガナッシュを塗った
タルト生地の上において作る、しま模様の虎をイメージしたケーキ



生チョコ 1箱16粒入り ¥1,080 (3月中頃までの販売)

カカオの風味が豊かな上質なチョコレートを数種類ブレンドして
生クリームとゆっくり練り合わせて作る、香りの良いとろける生チョコ
まわりにまぶしてあるココアも無糖でカカオ分の高い大人味

12月のお休みは、
クリスマスイブ 12/23(木)
に営業する為に
下記の通りになります
2(木)
9(木)
16(木)
20(月)
27(月)

年末・年始の営業のご案内

年末の営業
12/31 午後5時までの営業

年始の営業
1/1 元旦 休業
1/2・3 の営業は午後5時まで
1/4 から通常営業致します

フロマージュ
TEL 0465-47-1911
神奈川県小田原市中里185-17
HP cake-fromage.com 「小田原フロマージュ」で検索

フロマージュ予約票				お客様控え				フロマージュ予約票				店控え					
TEL 0465-47-1911																	
No.	お渡し日	月	日()	午前 午後	予約日	No.	お渡し日	月	日()	午前 午後	予約日	No.	お渡し日	月	日()	午前 午後	予約日
品名					台	品名					台	品名					台
品名					台	品名					台	品名					台
お名前				様				お名前				様					
TEL								TEL									
価格				円(税込) 未 済				価格				円(税込) 未 済					