

モノウェルから クリスマスケーキ2009のご紹介

予約受付中!!

12月17日(木)まで

一部商品につきまして、予約締切日が異なります。
詳しくは店舗チラシにてご確認ください。

販売
期間

12月23日(水)~25日(金)

昨年大好評をいただきました、
タカキベーカリー・クリスマスケーキを
今年も販売いたします。

ご予約はお早めに!!



ショコラーデ・ピスタチエ

(約10.5×10.5cm) 3,200円

チョコレートの生地で、ヘーゼルナッツ入りチョコクリームと特製チョコムース、ピスタチオのムースをサンド。生地とムースに使ったオーガニックチョコレートの深みのある甘みとピスタチオの風味が上品に溶けあう、洗練の一品。



エアドベーレシュニッテン

(約32×5.5cm) 3,990円

エアドベーレとは、ドイツ語で“いちご”。上には、10粒のいちご、中にもいちごのスライスサンドして、いちごづくし。卵たっぷりの特製生地となめらかな口どけのバニラクリームもおいしさの秘密です。



いちごのケーキ (直径約15cm) 3,200円

しっとり口どけのよい生地に、フレッシュないちごとホイップクリームをたっぷり使った定番のケーキ。



クリスマスアソートケーキ

(直径約18cm) 3,200円

いちご、チョコ、マロン、チーズ&ベリー。4種の人気のケーキを、なかよく2個ずつアソートしました。



チョコショートケーキ

(直径約15cm) 2,800円

「チョコもいちごも、どっちも大好き！」そんなちびっ子たちのためにつくりました。中は黄桃とチョコクリーム。



クリスマスティラミス

(直径約13.8cm) 2,200円

北海道産のマスカルポーネを使った、口どけのよいティラミスムースをココアケーキ生地で2層にサンド。

■ご予約・お問い合わせ

MONOWEL
WELCOME MONORAIL STATION

モノウェル千里中央店

tel.06-6836-6836

モノウェル門真店

tel:06-4252-5410