

Christmas Cake 2025



Fraise Étoile 〈フレイズ・エトワール〉

軽やかな口溶けの生クリームとふんわりスポンジに、フレッシュ苺をたっぷりサンド。ひとつずつ丁寧に仕上げた、家族で楽しめるクリスマスケーキです。

size (4号) 直径 12cm × 高さ 11cm 5,000yen (税込)
size (5号) 直径 15cm × 高さ 11cm 5,800yen (税込)

アレルギー・28品目: 卵、小麦、乳成分、大豆由来 (アルコール不使用)



Chocolat Nocturne 〈ショコラ ノクターン〉

ミルクとビターが重なり合うチョコレートムースに、軽やかなシャンティと香ばしいフロランタン。静かな夜に煌めきを添える、特別感あふれる一品。

size 直径 12cm × 高さ 12cm 4,500yen (税込)

アレルギー・28品目: 卵、小麦、乳成分、アーモンド、カシューナッツ、ゼラチン、大豆由来 (アルコール不使用)



Fromage la lune 〈フロマージュ ラ・リュヌ〉

レアチーズの爽やかな軽さと、ベイクドチーズの濃厚なコク。異なる食感と風味が重なり合い、シンプルながらも豊かな余韻を楽しめるチーズケーキです。

size 直径 15cm × 高さ 5cm 3,800yen (税込)

アレルギー・28品目: 卵、小麦、乳成分、ゼラチン、大豆由来 (アルコール不使用)



Soyokaze no risu 〈そよ風のリース〉

はちみつのかさしい甘さをまとったムースに、レモンとローズマリーが香るはちみつナッツを重ね、爽やかなレモンクリームを合わせたムースケーキ。自然の彩りをリースのように飾り付けた、冬の光に包まれた森をイメージしました。

size 直径 12cm × 高さ 8cm 4,200yen (税込)

アレルギー・28品目: 卵、小麦、乳成分、ゼラチン、アーモンド (レモンピールにアルコール使用)

※記載以外の食材に関して気になる点がある方は、お手数ですが直接お問合せくださいますようお願いいたします。

クリスマスケーキのご予約承ります

予約受付締切

12月10日(水) 18:00 まで

※数に限りがございますのでお早めのご予約をおすすめいたします。

ご予約方法

パティスリー ボンボニエール メゾン店舗
または右記のQRコードよりご注文いただけます。

■店舗にてご注文の場合はお支払いは前払いとなります。(店舗にてご注文票にご記入いただきスタッフへお渡しください) ■お支払い後の商品変更はできません。あらかじめご了承ください。

お受取り

12月20日(土)・21日(日)・22日(月)・24日(水)・25日(木)
11:00~19:00

パティスリー ボンボニエール メゾン
(セント・マーガレット ウェディング前)

■受取時間により、店外で並んでお待ちいただく時間がございます。■専用駐車場がございませんので、公共交通機関のご利用を推奨しております。車でお越しただいても道路状況により、店頭前に停車してお待ちいただけませんので、近隣の駐車場をご利用いただくか、代表の方のみ並んでいただきますようお願いいたします。

ご注文はこちらから

