

01 | *Gateau Fraise*

ガトーフリーズ

A (15cm)

¥ 4,000 [税込]

B (18cm)

¥ 5,000 [税込]

九州産生クリーム、しっとりフワフワのスポンジと契約農家からの新鮮な苺。



02 | *De Lame*

デラーム

(15cm)

¥ 4,800 [税込]

ミルクチョコレートのムース、オレンジのクリームとジュレ、ヘーゼルナッツの食感。

2007ルクサルド
グランプレミオ優勝作品



L'oiseau Bleu

12/19 受付締切

Joyeux Noël
2022

03 | *Basque cheese cake*

バスクチーズケーキ

(15cm)

¥ 3,800 [税込]

とろけるように濃厚でクリーミーなチーズケーキ。



04 | *Mignon*

ミニヨン

(15cm)

¥ 4,500 [税込]

苺とピスタチオの軽いムース。自家製苺のコンフィチュール。



05 | *Hisui*

翡翠(ひすい)

(15cm)

¥ 4,500 [税込]

ピスタチオ風味のホワイトチョコムースとベリー系のマリアージュ。



06 | *Niche chocolate praline*

ビュッシュショコラプラリネ

(長さ約18cm)

¥ 4,300 [税込]

軽いショコラの生地、ビターチョコクリームとプラリネの香り。



L'oiseau Bleu
depuis 1999

創作仏蘭西菓子

ロワゾー・ブルー

熊本県玉名市中1798 (玉名郵便局前)

<http://www.loiseaubleu-tamana.com>

☎ 0968-74-5171

営業時間 10:00~19:00



オンラインショップは
こちらから

■飾り付けが写真と多少異なる場合があります。 ■チラシ掲載商品は1台につき紙袋1枚おつけします。 ■期間中は上記ケーキ以外のご予約、お置きはできません。 ■12月19日以降の変更、キャンセルはできませんのでご了承ください。 ■全て数量限定の為、無くなり次第終了となります。