

2024 クリスマスケーキ&オードブル



2024 クリスマスケーキ

White Christmas
ホワイトクリスマス
5,000円：限定300台
(事前決済5%オフ：4,750円)



・お勧めの定番ケーキ、人気の秘密は軽く仕上げた生クリーム&オレンジ風味のシロップを沁み込ませたきめ細かく濃密食感のスポンジです。シンプルで洗練された仕上がりです。
300台限定

Strawberry Scarlet Tart
ストロベリー スカーレット タルト
7,700円：限定130台
(事前決済5%オフ：7,315円)



・約40粒の苺を使用した特別なタルトです。「スカーレット=深紅」の意。レアチーズケーキ&カスタードと苺の酸味のコンビネーションが素晴らしい、今年のシグネチャーケーキを是非。
130台限定

Red Velvet Chocolate
レッド ヴェルヴェット チョコレート
5,500円：限定70台
(事前決済5%オフ：5,225円)



・ビターなチョコレート生地をベースに、アーモンドをアクセントとした滑らかな2層のチョコレートムースで苺ペパンをサンド。ヴェルヴェットをイメージした繊細なコーティングはインスタジェニックな仕上がりです。
70台限定

2024 クリスマス&年末オードブル

Christmas Fusion Duo(Western & Chinese)

クリスマス フュージョン デュオ (洋中)

9,000円

(事前決済5%オフ : 8,550円)



10品
3~4
名用

<中華>

- ・豚肉と野菜のカキソース炒め
- ・大海老のチリソース煮
- ・カニ焼売
- ・若鶏のから揚げ

<洋食>

- ・ローストビーフ
- ・生ハム
- ・スモークサーモン
- ・チキンレッグ
- ・カリカリチーズ
- ・ミートテリーヌ

Meily Chinese Selection(Chinese)

メイリー チャイニーズ セレクション (中華)

9,000円

(事前決済5%オフ : 8,550円)



12品
3~4
名用

<中華>

- ・酒釀鶏/山クラゲ/搾菜/ホタテのピリ辛和え
- ・蟹焼売/エビ入り焼売
- ・豚肉と野菜のカキソース炒め
- ・エビのマヨネーズ和え
- ・大エビのチリソース
- ・若鶏の唐揚げ
- ・松笠いかの明太子和え
- ・駒ヶ岳ポークのやわらかトンポーロー

Premiere Gourmet Selection

(Special Western & Chinese)

プルミエ グルメ セレクション (洋中スペシャル)

15,000円

(事前決済5%オフ : 14,250円)



11品
3~4
名用

<中華>

- ・くらげ/スモークカモ/搾菜
- ・エビ、イカ、ホタテの塩炒め
- ・尾付き大エビのチリソース
- ・北海道産牛肉のやわらか煮込み
- ・王様しいたけと蝦夷舞茸のカキソース炒め

<洋食>

- ・オマール海老のテルミドール
- ・鮑のステーキ
- ・国産牛ヒレ肉のロースト
- ・トマトとキュウリのピクルス