

Rare tarte au fromage



レアチーズタルト

なめらかなレアチーズとマンゴー・パインソース
サクッとアーモンドサブレが口いっぱい
おいしさが広がります。

5号 (15cm) 3,800円 (税抜) 4,104円 (税込)



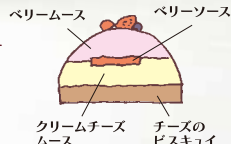
Fromage de la fraise



ベリーフロマージュ

苺、木いちごのベリーの酸味と
クリームチーズのコクでさっぱり
テイストのケーキに仕上げました。

(13cm) 3,600円 (税抜) 3,888円 (税込)



Goût profond fromage



濃厚フロマージュ

オーストラリア産のクリームチーズをふんだんに
使い、なめらかな口当たり仕上げた濃厚な
チーズケーキです。

4号 (12cm) 2,000円 (税抜) 2,160円 (税込)



Gâteau à la mousse au chocolat



ムース・オ・ショコラ

自家製マーマレードとバニラムースを2種類の
チョコレートを贅沢に使用したムースで閉じ込め、
バランス良く仕上げました。

4号 (12cm) 2,800円 (税抜) 3,024円 (税込)

5号 (15cm) 3,800円 (税抜) 4,104円 (税込)



Wedding Cake



晴れの日の幸せいっぱいのスペシャルケーキをご希望に合わせてご用意
致します。披露宴、二次会、サプライズプレゼントなど、お客様のこ
だわりや希望を形にするお手伝いをさせていただきます。
また、ブライダルギフトも承っております。お気軽にご相談ください。



お誕生日・結婚記念日・卒業祝い・入学祝い
還暦のお祝い...など思い出に残る素敵な記念日を。

PÂTISSERIE
Un Lemieux

新潟 駅南店 新潟市中央区米山1-6-1 ☎025.290.5656
卸団地工房売店 新潟市東区卸新町2-916 ☎025.271.8581

un-lemieux.jp

※商品のラインナップおよび内容は予告なく変更することがございます

2023. 05. 1000

Anniversary



PÂTISSERIE
Un Lemieux

※ケーキの盛り付け等、実際の商品とは多少異なる場合がございます。 ※特定原材料(乳、卵、小麦、ゼラチン、大豆)を使用しています。

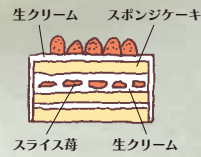
Décoration de crème fraîche



苺の生クリームデコレーション

特製の生クリームと甘酸っぱい苺をふわふわのスポンジでサンドし、たっぷりの特製の生クリームで仕上げました。こだわりの生クリームがイチゴの味を引き立たせるこれぞ、ケーキの王道です。

4号 (12cm) 2,800円 (税抜) 3,024円 (税込) 7号 (21cm) 5,800円 (税抜) 6,264円 (税込)
 5号 (15cm) 3,800円 (税抜) 4,104円 (税込) 8号 (24cm) 6,800円 (税抜) 7,344円 (税込)
 6号 (18cm) 4,800円 (税抜) 5,184円 (税込) ※写真は7号です。



Décoration de crème au chocolat



生チョコクリームデコレーション

しっとり焼きあげたココアスポンジに苺をサンドし甘さ控えめな生チョコクリームで仕上げました。

4号 (12cm) 3,000円 (税抜) 3,240円 (税込) 7号 (21cm) 6,000円 (税抜) 6,480円 (税込)
 5号 (15cm) 4,000円 (税抜) 4,320円 (税込) 8号 (24cm) 7,000円 (税抜) 7,560円 (税込)
 6号 (18cm) 5,000円 (税抜) 5,400円 (税込) ※写真は7号です。



Décorer le gâteau aux fruits



季節のフルーツデコレーション

特製の生クリームと甘酸っぱい苺をふわふわのスポンジでサンドし、旬のフルーツをたっぷりとのせました。見た目にも華やかで、記念日を飾るにふさわしい一品です。

4号 (12cm) 2,800円 (税抜) 3,024円 (税込) 7号 (21cm) 5,800円 (税抜) 6,264円 (税込)
 5号 (15cm) 3,800円 (税抜) 4,104円 (税込) 8号 (24cm) 6,800円 (税抜) 7,344円 (税込)
 6号 (18cm) 4,800円 (税抜) 5,184円 (税込) ※写真は7号です。



Bouche Doke Chocolat



ロドけシヨコラ

カカオ分66%の高品質のチョコレートを使い低温でじっくり焼きあげたガトーシヨコラを華やかに飾りました。

4号 (12cm) 2,200円 (税抜) 2,376円 (税込)
 5号 (15cm) 3,200円 (税抜) 3,456円 (税込)



Mille-feuille au banane de caramel



キャラメルバナナのミルフィーユ

サクサクのパイ生地にバナナ、カスタードクリーム、キャラメルクリームのパランスが抜群なミルフィーユです。

(15×12cm) 3,800円 (税抜) 4,104円 (税込)



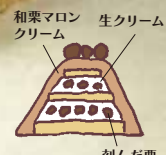
Mont-blanc



和栗のモンブラン

2種類の愛産和栗ペーストをブレンドしたクリームでデコレーションし、雪のイメージパウダーシュガーをふりかけました。濃厚な栗の味わいが広がります。

4号 (12cm) 3,200円 (税抜) 3,456円 (税込) 5号 (15cm) 4,200円 (税抜) 4,536円 (税込)



Strawberry Mont-blanc



苺モンブラン

自家製いちごジャムで作ったいちごクリームいちごとバナナのソース、ふわふわスポンジで組みたてたモンブラン。

4号 (12cm) 3,200円 (税抜) 3,456円 (税込) 5号 (15cm) 4,200円 (税抜) 4,536円 (税込)



Tartes aux fruits "Square"



フルーツタルト"スクエア"

じっくりと焼きあげたアーモンドタルトの上に旬のフルーツをたっぷりとのせた四角いタルトです。

(15×12cm) 3,600円 (税抜) 3,888円 (税込)

