

# Christmas Collection 2022

Pâtisserie La Tiare

受付期限 12/20(火)まで

—— 聖なる夜にティアルのオリジナルケーキをかこんで、大切な人と… メリークリスマス ——



※ **クリスマスブリーズ** (酵母スライスサンド)  
 [5号]¥4,180 [6号]¥5,000 [7号]¥6,000  
 (¥4,514税込) (¥5,400税込) (¥6,480税込)

乳脂肪の違う生クリームを数種類ブレンドしたティアル定番の生クリームデコレーションです。



※ **ノエルブリック**  
 [5号]¥5,000 (¥5,400税込)

プレーンとショコラの2種類の生地とクリームを10層に重ねた口あたりの良いチョコレートケーキです。



※ **タルトあまおう**  
 [5号]¥4,900 (¥5,292税込)

アーモンドタルトの上にブランド苺のあまおうをたっぷりデコレーションしました。



※ **ペールノエル**  
 [5号]¥5,000 (¥5,400税込)

ピスタチオクリームとブランボワーズのソースを苺とホワイトチョコのムースで閉じ込め、サンタクロス風に仕上げました。



※ **ノエルエメ**  
 [5号]¥5,000 (¥5,400税込)

2種類のブレンドしたホワイトチョココースの中にタイベリー、ライチを合わせたフローラルなクリームを閉じ込めました。



※ **ノエルショコラマロン**  
 [5号]¥5,000 (¥5,400税込)

フランスヴァローナ社の2種類のブレンドしたショコラマースの中にマロンブリュレを忍ばせました。



※ **ノエルティラミス**  
 [5号]¥4,800 (¥5,184税込)

コーヒー生地とリッチな味わいのイタリアザネッティ社のマスカルポーネとのハーモニーが自慢です。



※ **ノエルティアル**  
 [5号]¥4,800 (¥5,184税込)

フランスヴァローナ社のショコラを3種類使用した2層のクリームの中にブランボワーズ、バラ、ライチをブレンドしたジュレを忍ばせました。



※ **ノエルシャルール**  
 [5号]¥4,800 (¥5,184税込)

バナナ、マンゴー、パッションをブレンドしたクリームの周りはフランスヴァローナ社の2種類のブレンドショコラマースです。

## クリスマスケーキご予約券

商品引渡日	※受渡し時間をご記入ください		
12月 日 ( ) 曜日	時以降		
ご注文商品名	サイズ	個数	
	号	個	
	号	個	
フリガナ	お電話番号		
氏名	会員番号 (会員の方のみご記入ください)		

Pâtisserie La Tiare パティスリー・ラ・ティアル ■当日必ず引換券をご持参ください。

年末年始 営業のご案内  
(12/1~12/31)

SUN	MON	TUE	WED	THU	FRI	SAT
				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31

1月 来年の営業予定は後日、ホームページにて告知させていただきます。右のQRコードよりご確認ください。

●…休業日  
 ★…AM10:00～PM5:00  
 ☆…AM11:00～PM6:00

ケーキのサイズと目安のご案内

5号(15cm)	4~6名様用
6号(18cm)	6~8名様用
7号(21cm)	9~12名様用

Pâtisserie  
**La Tiare**  
Depuis 2010

営業時間/10:00~19:00 定休日/水曜日(不定休)  
〒465-0008 名古屋市中区猪子石原2-1117 TEL 052-739-6200

QRコード HP インスタグラム 始めました

■クリスマスケーキのご予約・変更は12/20(火)まで店頭にてお願い致します。  
 ■ご精算は混雑が予想されるため、前金にてお願い致します。  
 ■クリスマスケーキのお受け渡しは、23(金)・24(土)・25(日)とさせていただきます。  
 ■当日必ず引換券をご持参ください。  
 ■飾りの仕様、イチゴの大きさ、個数など、多少変更する場合がありますのでご了承ください。  
 ■クリスマス期間中、特に12/24(土)は大変混雑が予想されます。あらかじめご理解のほど、お願い致します。

■新型コロナウイルス感染拡大防止のため、お客様のマスク着用及び店内入店人数をなるべくお一人様にしていただくようご協力をお願い致します。