

Christmas Collection 2025

Pâtisserie La Tiare

受付期限 12/16(火)まで(ご予約及び変更は12/16(火)までとなり、それ以降はお受け出来かねます。)

—— 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 ——



※ クリスマスフーズ (苺スライスサンド)
[5号]¥5,000 [6号]¥6,000 [7号]¥7,000
(税込) (税込) (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。



※ クリスマスガトーショコラ
[5号]¥5,400 (税込)
フランスのヴァローナ社のカカオ56%のショコラを使ったコクがありながらも口どけのよいチョコレートケーキです。



※ プレミアムあまおう (苺スライスサンド)
[5号]¥6,000 (税込)
あまおう苺を贅沢に飾った生クリームのデコレーションです。



※ ノエルタルトモンブラン
[5号]¥5,800 (税込)
アーモンドタルトの上にマロンムースとマロンブリュレをセンターにマロンクリームでデコレーションした栗づくしの逸品です。



※ ノエルブリック
[6号]¥5,800 (税込)
プレーンとショコラの生地と2種類のクリームを重ねて10層にした口どけのよいチョコレートケーキです。



※ ノエルテリーヌフロマージュ
[5号]¥5,800 (税込)
チーズとサワークリーム、ギリシャヨーグルトを合わせてバナナをたっぷり効かせた濃厚でクリーミーでリッチなチーズケーキです。



※ ノエルルージュヴェール
[5号]¥5,800 (税込)
ピスタチオダクワーズの上に苺のホワイトチョコクリーム、中には苺のジュレとピスタチオクリームを忍ばせました。



※ ノエルティアル
[5号]¥5,800 (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フランボワーズ、バラ、ライチをブレンドしたジュレを忍ばせました。



※ ノエルエメ
[5号]¥5,800 (税込)
ブロードチョコとホワイトチョコを合わせたクリームの中にタイペリー、ライチなどをミックスしたフローラルなクリームを閉じ込めました。

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
(12/1~1/10)

12月	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	SUN	MON	TUE	WED	THU	FRI	SAT
	4	5	6	7	8	9	10

●…休業日
★…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 名古屋市中区東区猪子石原2-1117 TEL 052-739-6200

HP Instagram

＼アプリ始めました！／

App Store Google Play

■クリスマスケーキのご予約・変更は12/16(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、20(土)~25(木)とさせて頂きます。
■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(水)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。
■12/24(水)・25(木)はクリスマスケーキのみの販売となります。
■カフェコーナーは12/18(木)~1/4(日)まではお休みとさせて頂きます。