

第24回 全国菓子大博覧会 技術優秀賞受賞 第25回 全国菓子大博覧会 金賞受賞 第26回 全国菓子大博覧会 橘花栄光章 全菓博栄誉大賞 金賞等受賞
第27回 全国菓子大博覧会・三重 最高賞の名誉総裁賞・農林水産大臣賞 同時受賞



ウェディングケーキのガトーフローズが奏でるクリスマスケーキ

Merry Christmas

求めるは美味と美

高原のX'masケーキ

M 16cm 4,650円

L 19cm 5,620円

X 22cm 8,000円

ガトーフローズから送り出されるウェディングケーキの主流は、このタイプ。苺をはじめ、フルーツの飾りがいっぱいなのも私共のこだわり。伝統のふわふわソフトなケーキポンジと、甘さ控えめの生クリームとが絶妙な味覚を奏でます。

栗の森のモンブラン 15cm 5,180円

高級感溢れる演出は、フランス サバトン社製のマロンクリームと宮崎県産生栗のペーストとを程良くブレンドさせ、表面をボリュームいっぱいに広げる事により実現。更に魅力的な渋皮栗を飾りの他、本体内部にも散りばめ、サンドされたほのかな酸味のカシスとが調和し、より深みのある味覚を奏でます。ガトーフローズ渾身の自信作です。



フロマージュX'masケーキ 15cm 4,000円

イタリア産と北海道産チーズのコラボ。イタリアはガルバーニのマスカルポーネチーズ。まろやかでとろける食感、そしてさわやかな風味が特徴。TV番組「旅サラダ」で紹介されたチーズケーキがベースとなっております。[レアチーズケーキ]

フレッシュショコラ 13cm 4,320円

どなたにも親しまれる、さわやかでしつこくないチョコレートケーキを目指しました。100年以上の歴史を誇るベルギーの名門カレボーのチョコレートとフレッシュクリームとが程良く調和しサンドされたクルミと絶妙な味覚を奏でます。



エレガンスハートケーキ 17cm 6,050円

ツートンカラーで彩られた装い、繊細なデザインは永年培われたウェディングケーキ造りの技術の結晶です。甘さ控えめの生クリームとふわふわケーキポンジとが調和し心に残る味覚を奏でます。

※価格はいずれも消費税込でございます。ケーキの装飾は予告なく変更する場合がございます。

ご注文は下記までお願いします

Gâteau Fraise

サン・サント(株) ガトーフローズ 〒390-0834 長野県松本市高宮中3-4
TEL : 0263-29-0250 FAX : 0263-29-0251 URL : www.gateau-fraise.jp