

2023 Xmas

デコレーションケーキ

ご予約承り中

Pâtisserie

よっばのクローバー

ご予約受付期間 11/2(木) → 12/19(火)

1
今年にはトナカイがドライブに初挑戦!! 後ろにたくさんのおプレゼントを乗せてお届けします!!
トナカイの大冒険
18cm ¥6,200
限定20台



よっばのクローバー自慢のふわふわのスポンジにフレッシュな生クリームとイチゴを贅沢に二段に重ね合わせました。
クリスマス生クリームデコレーション

2
15cm ¥4,000
18cm ¥5,000
21cm ¥6,000
限定150台



3
チョコレートが大好きな方に贈るクリスマスケーキ。でも、味のバランスを考えて、あっさり食べやすく仕上げました。
クリスマスチョコ生デコレーション
15cm ¥4,200
18cm ¥5,200
21cm ¥6,200
限定150台

4
タルトは外はサクサク、中はしっとり濃厚に。カスタードクリームをたっぷり使ったイチゴの酸味とクリームの相性は◎



クリスマスたっぷりいちごタルト
限定150台
12cm ¥2,400
15cm ¥3,400
18cm ¥4,400
21cm ¥5,400

5
丁寧に焼き上げたスフレタイプのチョコレートケーキの口の中で溶けていきながらも、しっかりとチョコレートを感ぜられます。



クリスマス蒸し焼きショコラ
限定20台
15cm ¥3,600
18cm ¥4,600
21cm ¥5,600

6
今年はスクエア形のピスターシュ。フランポワーズとピスターシュの相性はバツグンです。



ピスターシュ
15cm ¥4,200
限定20台

7
ついに登場したミルフィーユ!! 焼きたてのパイにはたっぷりのカスタードクリームとフレッシュなイチゴ!



ザクッと!!ミルフィーユ
15cm ¥4,200
限定20台

8
通常販売しているチーズケーキのデコレーション。スフレタイプの軽いチーズケーキを生クリームで仕上げました。



聖夜の雪山の上のサンタ
18cm ¥4,200
限定20台

9
オープン時から人気のスイーツが今年もクリスマスバージョンで登場します!



クリスマスちょこれんが
17×11cm ¥4,200
限定20台

10
冬の定番のヘーゼルナッツとチョコレート、それをピッシュドノエルにしました。サクサクのフィランティヌもポイント。



ヘーゼルナッツとチョコレートのピッシュドノエル
15cm ¥4,200
限定20台

11
たっぷりの果をサンドしたモンブランクリスマスケーキの仕上げに、これまたたっぷりとモンブランクリームを乗せました。果が好きな方にはおすすめです!



クリスマスモンブランデコレーション
15cm ¥4,200
18cm ¥5,200
21cm ¥6,200
限定20台

12
バニラビーンズたっぷりのシフォンケーキが今年もクリスマス特製カップに入って登場!



クリスマスバニラシフォン
15cm ¥2,700
限定20台

13
メレンゲとチョココレートを含ませた生地は外はカリカリ、でも中はしっとり。チョコレートと相性抜群のバナナとカスタードクリーム、そしてもちろん生クリームもサンドして。



きりがぶノエル
15cm ¥3,200
限定20台

14
小さなシュークリームをツリーに見立てて作ったデコレーション。



プチシューのツリーデコレーション
15cm ¥4,000
18cm ¥5,000
21cm ¥6,000
限定20台

15
みんなで楽しむクリスマスパーティーにはこちらのBIGデコレーションはいかがですか?



クリスマスBIGデコレーション
25×33cm ¥9,500
限定20台

16
今年、1番人気があった新作をクリスマスバージョンに仕立てました。チョコレート×オレンジの鉄板の組み合わせに、キャラメルを加えて奥深さを出しました。



キャラメルショコラオレンジ
15cm ¥4,200
限定20台

17
毎日のデコレーションをおふたりで召し上がれるようなサイズにしました。もちろんスポンジはふわふわです。



おふたりさま
14cm ¥2,700
限定20台

18
リング状に焼き上げたシュー生地の中にはたっぷりのカスタードクリームと毎週濃厚なクリームと酸味のある梅がベストマッチです。



クリスマスチョコバナナパブリレスト
15cm ¥3,500
限定20台

必ずご一読ください。

- 12月と年末年始のお休みについて。
12/4(月)・6(水)・11(月)・13(水)・18(月)・20(水)・26(火)・27(水)は、お休みとさせていただきます。 ※30(金)・31(土)は営業します(閉店時間が早まります)
1/1(月)は、お休みとさせていただきます。
※2(火)は営業いたします(営業時間が短くなります)
- ご予約の変更は12月19日(火)が最終日です。
- 労働環境の変化や人手不足の影響もあり、19日(火)よりも早くご予約を締め切らせていただく場合がございます。お早目のご予約をお願いいたします。
- クリスマス期間の円滑なお渡しのため、事前のお支払いにご協力願います。

【重要】 ~昨年、ご予約されたお客様の無断キャンセルが発生したため~
11月中に数量限定商品をご予約の方は、事前のお支払いをお願いします
事前のお支払いは、必ず11月30日(木)までにお願致します。
お支払いのない場合は自動的にキャンセルとさせていただきますのでご了承ください。

- クリスマス期間の混雑防止のため、商品のお渡し時間を区切らせていただきます。
◎10:00~11:00 ◎11:00~13:00 ◎13:00~15:00
◎15:00~17:00 ◎17:00~18:00 ◎18:00~18:30
- ご来店の際は当店駐車場をご利用ください。第2駐車場もございます。
- メール・ファックスではご予約いただけませんのでご了承ください。
- 飾りが急遽変更になる場合がございます。



Pâtisserie
よっばのクローバー
恵庭市黄金中央1丁目13-3ライズY黄金
◎営業時間/10:00~18:30
◎定休日/月曜日・水曜日(祝日の時は翌日)
TEL 0123-33-9608