

Galette Des Rois

PÂTISSERIE
mimi



フランスでは、新年のお祝いに欠かせない伝統菓子ガレット・デ・ロワ。

50台

ガレット・デ・ロワ

・18cm/3,200円(税別)



バターを贅沢に使った自家製パイ生地、濃厚なアーモンドクリームとカスタードを合わせてじっくりと丁寧に焼き上げた本場フランスのガレットになっております。*フェーブと王冠付き

引き渡し期間
引き渡し時間

12月31日から1月31日まで
12時以降
当日分あり(50台に予約で達しない台数は、当日分として営業日に販売予定)
本日よりご予約受付開始。ご予約台数に達次第終了となります。

予約開始日

<注意事項> ●ご予約は電話・店頭となります。
●お支払は前払い・当日払いとなります。●ガレット1つにつき、フェーブと王冠(各1個)をおつけします。●フェーブの種類はお選びできません。●今年のフェーブは「自動車」と「鳥」です。●フェーブはガレットの中に入れて状態で焼き上げております。

ガレット・デ・ロワの歴史...イエス・キリストが神の子として見出されたという公現祭(エピファニー)の日を祝うときに食べるフランスの伝統菓子。ケーキの中には、陶器人形のフェーブが隠されていて、家族や友人たちと切り分けて食べます。そのフェーブが自分のケーキに入っていたら、その人が今年の王様・女王様になります。王冠が与えられ、みんなから祝福されて幸運が1年続く信じられています。

100個

シュトーレン

・20cm/2,800円(税別)



ラム酒漬けしたシャインマスカットやレーズンなどのフルーツとナッツが入ったドイツ伝統菓子。味の変化を楽しみながらX'masまでの期間をお楽しみください。

引き渡し期間 12月1日~なくなり次第終了 / 予約開始日 本日よりご予約受付開始
<注意事項> ●ご予約は電話・店頭となります。●お支払は前払い・当日払いとなります。

PÂTISSERIE mimi (パティスリー ミミ)

大府市終山町8丁目53-3 / 営業時間 10:00-19:00 / 毎週水曜定休日・他WEBをご覧ください

WEB : patisseriemimi.jp

facebook.com/patisserie.mimi.obu

@instagram.com/patisserie.mimi

店舗の定休日につきましては、WEBサイトに記載しております。



WEB QRコード

TEL.0562-38-7660

