

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

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)の日を祝う時に食べるフランスの伝統菓子。
ケーキの中には、陶器の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年続くと信じられています。



直径約18cm: ¥4,000 (税込)

※フェーブと王冠付き

ガレット・デ・ロワ

フランス伝統菓子「ガレット・デ・ロワ」。
パイの中に忍ばせた幸運のフェーブに当たった人は
その年に幸せになれると言われています。
バターを贅沢に使った自家製パイ生地に、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・デ・ロワとなっております。

予約数:100台

(台数に達し次第終了)

【引き渡し期間】

12月31日から1月31日まで

【引き渡し時間】

12時以降、当日分あり

(80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)

【予約開始日】11月14日よりご予約開始

ご予約台数に達成次第終了となります。

【注意事項】●ご予約は店頭・電話でお受けします。14日は店頭
予約のみとなります。ご注意ください。●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。●フェーブの種類は選べません。
●フェーブはガレットの中に入れた状態で焼き上げております。

待ち遠しいクリスマスを美味しく過ごすシュトローレン



直径約20cm: ¥3,700 (税込)

シュトローレン

ラム酒付けしたドライフルーツやナッツが沢山入った
ドイツのクリスマス伝統菓子。シナモン風味な生地と
一緒に焼き上げたあとにバターでコーティングし、
砂糖をまぶすことで1ヶ月ほど日持ちします。
時間の経過とともにラム酒に漬けたフルーツの味が
生地に馴染み、味の変化を楽しむことができます。

予約数:100個

【引き渡し期間】

12月5日からなくなり次第終了

【予約開始日】

11月14日よりご予約開始

【注意事項】

●ご予約は店頭・電話でお受けします。
14日は店頭予約のみとなります。ご注意ください。
●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)

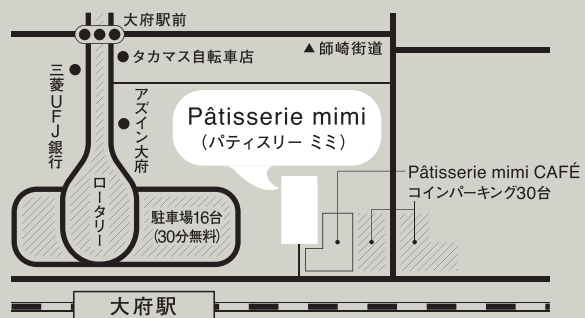
愛知県大府市中央町3-111
Tel 0562-38-7660

Open 10:00~17:30 (売り切れ次第終了)
Close 不定休 (HPやSNSをご覧ください)

<https://patisseriemimi.jp/>

@patisserie.mimi

@patisserie.mimi.obu



Pâtisserie

Pâtisserie française à OBU
depuis 2017



Merry Christmas

Have a delicious time in life!
So not too much.