



カトル・カール

Quatre-Quarts

pâtisserie ichiryu le plaisir gourmand des gâteaux

2014 WINTER

クリスマス
特集号

大人数で楽しめる、華やかケーキでLet's party!

しました。

ケーキは全5種類。先頭はショコラムース、続いてキャラメルムース、苺ムース、マンゴームース、バニラムースのパレードです。それぞれのムースケーキは何層にもなっていて食感も豊か。お子様からご年配の方まで、お好みに応じて選んでいただけます。家族、グループ、職場の仲間…いろんな場面で、美味しいクリスマスケーキを囲んで幸せな時を過ごしている皆さまの笑顔想像しながら、一同、創作に励んでいます。今年は、「パーティトレイン」でワンランク

豪華なパーティーを演出してみたいかがでしょう。
Joyeux Noël! メリークリスマス!

九大学研都市店
シェフパティシエ
納富 大輔



●パーティトレイン
8,500円(本体価格)
(約)全長57cm×幅6.5cm

カトル・カール 小麦粉・バター・砂糖・卵を4分の1ずつ混ぜて作るケーキのレシピ。本紙は、お客様・お菓子・パティシエ・お店のスタッフが4つともバランスよく関係しあい"良いお店づくり"ができることを願い作成しています。

発行:パティスリー イチリュウ 〒810-0005 福岡市中央区清川3-28-15 ☎ 092-531-5268 FAX 092-522-6074 <http://www.ichiryu.jp/>

季節のキャンペーン

さらにご紹介! クリスマスを盛り上げる 彩り豊かなケーキの数々

表 紙の「パーティトレイン」以外にも、イチリュウおすすめ4種類のクリスマスケーキをご紹介します! 永遠の愛を意味する「エテルネル」は、仏産ヴーヴクリコのシャンパンを贅沢に使ったムースとジュレが主役のケーキ。土台のピスタチオダックワースの香ばしさと

フランボワーズコンフィの酸味のコンビも絶妙です! 優雅な大人のケーキに仕上がりました。

「ショコラオレンジ」は、濃厚なジャンドゥーヤチョコレートとオレンジのコンフィチュール(果肉のゼリー)とのハーモニーが抜群です! 「ビッシュ フレーズ・オ・レ」は、苺の酸味と練乳クリームやさしい甘さが幅広い世代に人気です。クリスティアン[※]のサクサク食感もたまりません。

「ストロベリーサンタ」は、イチリュウの定番、年間売上No.1デコ

※クリスティアン(croustillant):薄いクレープ生地をカリカリとした歯ごたえに仕上げ、チョコレートでコーティングしたもの。

●ストロベリーサンタ
【Lサイズ】直径23cm
5,500円
(本体価格)

●ストロベリーサンタ
【Mサイズ】3,600円(本体価格)
直径16cm

レーションケーキ。北海道産生クリーム、ふわふわスポンジと新鮮な苺のコラボはやはり最強!

そのほか、クリスマスレアチーズはじめ例年好評のケーキ全12種が勢ぞろい。いずれも、数に限りがございますので、早めのご予約お待ちしております。

●エテルネル
4,500円(本体価格)
直径12cm



●ビッシュ
フレーズ・オ・レ
3,600円(本体価格)
横21cm×縦8cm



今後のイベント情報 ハートを射止めるバレンタインギフトが集合!? 詳しくは次号で!