



カトル・カール

Quatre-Quarts

pâtisserie ichiryu

le plaisir gourmand des gâteaux

2016 WINTER

クリスマス
特集号

キュートなハート型のケーキでキラキラ☆メリークリスマス！

色づいた葉っぱが風に舞い始め、光きらめくクリスマスシーズンの到来です。今年もイチリュウでは、12人のパティシエが彩り豊かに仕上げたクリスマスケーキを全12種類ご用意しました。クリスマス期間限定で販売いたします。

今回表紙を飾るのは、真っ赤なハート型のケーキ「クリスマスレアチーズ」。チーズムースとホワイトチョコムースの間には、パッションクリームと苺のクーリー（果肉）をサンド。クリスマスにはちょっと意外なパッションクリームが彩りの良さとさわやかな口当たりを演出しています。何層

にもなったムースの“ふわふわ感”と底に敷いたクランブルの“サクサク感”のコラボもお楽しみください。見た目にも楽しいイチリュウのクリスマスケーキで、皆さまのクリスマスがいっそうキラキラとしたものになりますように！Joyeux Noël！メリークリスマス！

※クーリー＝ソース
※クランブル＝クッキー生地をそぼろ状にしたもの
※価格は税抜表示です。

クリスマス
レアチーズ
(直径15cm)
3,400円



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

まだまだご紹介！クリスマスを彩る、美しいケーキの数々

表紙に続いて、イチリュウのクリスマスケーキをご紹介します！「モンブラン ヌフ」は、カスタードとマロンクリームが2層

になった贅沢な栗のケーキ。ピンク色の「ミニヨン」は、フランボワーズの酸味とムースショコラのやさしい甘さが絶妙です。上質なチョコを使った

た「ショコラノエル」や生デコレーションケーキの「ストロベリーサンタ」はじめ工夫を凝らしたケーキは全12種！いずれも早めのご予約をお待ちいたしております。

●モンブラン ヌフ
4,200円
(16cm×16cm)



※価格はすべて税抜表示です。

●ミニヨン
3,400円
(20cm×8cm)



●ストロベリーサンタ ※写真はMサイズです。
【Mサイズ】3,600円(直径16.5cm)
【Lサイズ】5,500円(直径22.5cm)



●ショコラノエル
4,200円
(直径19cm)



今後のイベント情報 バレンタインもイチリュウにおまかせ！詳しくは次号で！