

チョコレートのスペシャリストがこだわった
チョコレートケーキでクリスマスを
演出します!!

2024 NEW Decoration



コーヒーのガナッシュとバニラクリームにフランボワーズ
の実がアクセント。チョコレートクリームとキャラメル
のガラスージュが大人の味を引き立てています。
カフェ・ド・ショコラ
(直径:15cm) **4,500円**
(税込 4,860円)



**パッションのクリスマスケーキ
ご予約承ります。**

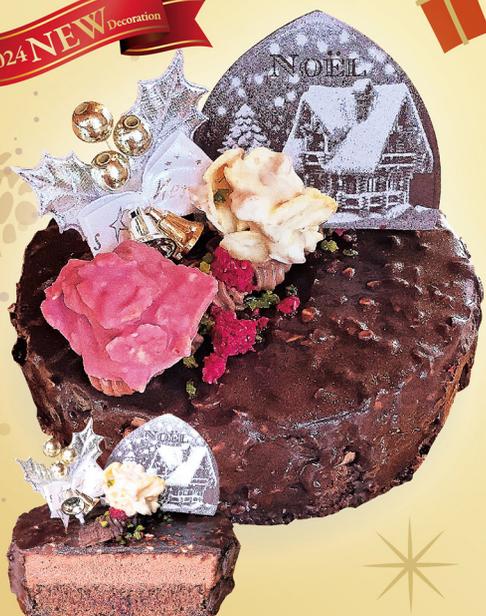
クリスマス演出する、
見た目も味もとっても贅沢なケーキです。
シェフが腕を振った自慢のオリジナルケーキで
楽しいクリスマスをお過ごしくださいませ。



タルト・ロールケーキ・シュークリーム。
お菓子の王様の揃い踏み!!
キングオブクリスマス
(直径:21cm) **5,500円**
(税込 5,940円)

限定15個
In a hurry!

2024 NEW Decoration



アーモンドチョコレートのスポンジ生地にフランボワーズのソース
をサンドして、每風味の紅茶のガナッシュとチョコレートのパバロ
アで仕上げました。表面のアーモンド入りバリバリチョコレート
をコーティングして、食感も楽しめるチョコレートケーキです。
フランボワーズ・ショコラ
(直径:12cm) **4,000円**
(税込 4,320円)



限定20個
In a hurry!

国産栗きんとんと北海道産クリームを合わせ、
イタリア産マロンクリームとフランス産マロン
ビュールが融合し、国産渋皮栗の甘露煮がコラポ
レーションした至福のモンブランタルト。

**至福のモンブラン
ショコラタルト**
(5号:直径15cm) **4,400円**
(税込 4,752円)
(6号:直径18cm) **5,500円**
(税込 5,940円)



卵をいっさい使用しておりません。ホワイト
チョコレートとお米のクリスマスビーを土台にした、
いちごミルクの絶品ケーキです。
苺ミルク (5号:直径15cm) **3,900円**
(税込 4,212円)
(6号:直径18cm) **4,600円**
(税込 4,968円)

- 食品ロス減らすため、極力予約をお願いいたします。
- クリスマス期間前にこのチラシの商品をご利用のお客様は、材料の手配等が
ありますので、1週間前までにご連絡ください。
- ケーキの人数のデザインが多少変わることがありますので、ご了承ください。
- 手作りで製造しているため、お早めにご予約をお願いします。
クリスマス間近になりますと欠品する商品が出る場合があります。
- 早期割引や、クレジットや電子決済では武蔵屋のポイントカードのポイントは
加算されません。また、他のサービス券との併用はできません。ご了承ください。
- くぼてん商品券に対する「ありがとう券」サービスも10%OFFの場合対象となりません。
- 12月21日(土)~25日(水)までの間、キャラクター等の特殊ケーキの注文はお受けできません。

**12月8日(日)までの
ご予約のお客様は
※12月21日(土)~25日(水)の
お引き取りのお客様に限りです。**

10%off
※他のサービス券との併用はできません。

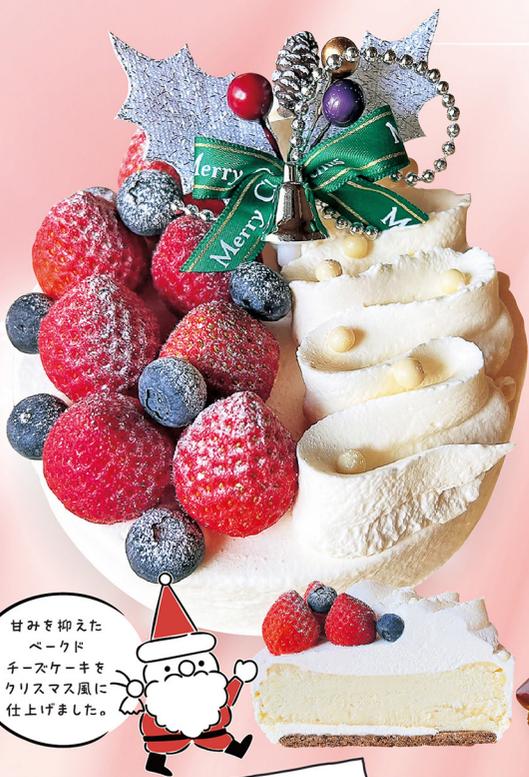
裏面もご覧ください。

Passion
PÂTISSERIE FRANÇAISE
FUKUOKA SINCE 1997
パティスリー・パッション

御菓子司 武蔵屋
福岡県豊前市大字赤熊1363-10
パティスリー・パッション
OPEN 9:00~CLOSE 19:00
TEL 0979-83-2575
OPEN 10:00~CLOSE 19:00
TEL 0979-83-2714

店休日 毎週水曜日 12月18日(水)・25日(水)は営業致します。
お知らせ 12月31日(火) OPEN 10:00~CLOSE 18:00
新年の初売りは1月2日(木)
2日(木)~5日(日)は OPEN 10:00~CLOSE 18:00
6日(月)より通常営業。※1月4日(土)・19日(日)はお休みさせていただきます。
※12/21~12/25までは喫茶営業をお休みさせていただきます。また、期間中の配達はお受けできませんのでご了承ください。





甘みを抑えた
ベークド
チーズケーキを
クリスマス風
に仕上げました。



ホワイトクリスマス

(4号:直径12cm) **4,000円**
(税込 4,320円)
※他のサイズは出来ません。



クッキー生地
にアーモンドの
クリームを絞り
焼き上げました。
カスタードと苺の
ハーモニー。

苺のタルト

(7号:直径21cm) **5,500円**
(税込 5,940円)



ショコラテイエである
シェフがベルギー産カボネー社の
チョコレートを生地、クリーム、
コーティングにまで全てに使用した
スペシャルチョコレートケーキ。
まさにチョコレート好きを
うならせる一品。

エクセレントショコラ

(長さ:18cm) **4,400円**
(税込 4,752円)

生デコレーションケーキ

北海道産フレッシュ乳バターをふんだんに使ったふわふわスポンジに、北海道釧路でとれた牛乳を原料とした純生クリームをコーティングして、地元福岡の苺をたくさん使ったケーキの定番です。

チョコ生デコレーションケーキは
サンドするフルーツを
苺か**バナナ**かで選べます。
ご注文時にお申し付けください。



生デコ

- (4号:直径12cm)..... **3,400円**
(税込 3,672円)
- (5号:直径15cm)..... **4,000円**
(税込 4,320円)
- (6号:直径18cm)..... **4,700円**
(税込 5,076円)
- (7号:直径21cm)..... **5,800円**
(税込 6,264円)
- (8号:直径24cm)..... **6,700円**
(税込 7,236円)
- (9号:直径27cm)..... **9,700円**
(税込 10,476円)
- (10号:直径30cm) **11,500円**
(税込 12,420円)

チョコ生

- (4号:直径12cm)..... **3,700円**
(税込 3,996円)
- (5号:直径15cm)..... **4,300円**
(税込 4,644円)
- (6号:直径18cm)..... **5,000円**
(税込 5,400円)
- (7号:直径21cm)..... **6,100円**
(税込 6,588円)
- (8号:直径24cm)..... **7,000円**
(税込 7,560円)
- (9号:直径27cm) **10,000円**
(税込 10,800円)
- (10号:直径30cm) **11,800円**
(税込 12,744円)

Side Menu

サイドメニュー
ベーコン、マッシュルーム、
ほうれん草、玉ねぎを使った料理菓子。
パーティーのお供に。

キッシュロレーヌ
(直径15cm)..... **2,300円**
(税込 2,484円)

