



Le Journal de La Porte Rouge *Pâtisserie*

Christmas Cakes Collection 2023



生クリーム

きめこまやかなジェノワーズ生地に、
こだわりの北海道産の生クリーム2種
をブレンドしていちごをサンドしました。

- 1 15cm 4,000円(税込)
- 2 18cm 5,500円(税込)
- 3 21cm 7,000円(税込)



ガトーショコラ・チョコ飾り

生地にチョコレートをたっぷり加えた
人気商品。生チョコと生クリームで飾
りました。

- 4 12cm 2,800円(税込)
- 5 15cm 4,000円(税込)
- 6 18cm 5,500円(税込)

いちごのタルト

人気のタルトにバニラの香るカスター
ドクリーム、甘酸っぱい国産苺のをせ
ました。

- 7 15cm 5,500円(税込)



シェフのスペシャリテ

こだわりのチョコレートを使用了、
今年だけの特別なアントルメ。
全ておまかせ、仕上がりは当日のお楽
しみです。写真はございません。

- 8 15cm 6,000円(税込)



※飾りのサンタはデザインが変更になる場合があります。

Attention

12月23日～25日の注意事項

下記注意事項をご一読の上、ご注文をお願い致します。



- 全ての単品カットケーキの販売は店頭・予約共にございません。本紙にあるホールケーキのみで、他の種類および通常のパースデーケーキはお作りできません。パースデープレートをご希望の方は無料にてお付け致しますので、ご予約の際お申し付けください。
- 右記の時間帯ごとのお受け取りとなります。お受け取り時間枠が埋まり次第その時間帯はご予約受付を終了させていただきます。時間帯ごとの予約受付終了は随時インスタグラムでお知らせ致します。特に24日15時～18時は早めにご注文枠が埋まると予想されます。この時間帯は大変込み合いますので、できればお早目のお時間にご予約いただけますとスムーズにお受け渡しができます。
なお、お受け取りのご予約時間枠を過ぎますと、他のご注文受取の方を優先させていただきますので、必ずご予約の時間枠内でお受け取りをお願い致します。
- ご予約時に、ご希望の日時・ケーキの種類・サイズ・フルネーム・お電話番号をお伺い致します。ご注文後はお受け取りの日時・種類・サイズは、変更及びキャンセルができません。ご検討の上、お申込みをお願い致します。
- お控えの伝票をお渡しできるように、なるべくご来店でのご注文と事前入金(現金のみ)をお願いしております。
- ホールケーキのご予約無しでの店頭販売は状況次第です。お約束はできません。

ご注文が重なる12月23日～25日はご不便をおかけしますが、よろしくお願い致します。

ご予約受付期間

11/27(月)～12/15(金)

すべての商品は数に限りがございます。お早めにご注文ください。

12月23日～25日のお受け取り時間枠

- ①10:00～11:00
- ②11:00～12:00
- ③12:00～13:00
- ④13:00～14:00
- ⑤15:00～16:00
- ⑥16:00～17:00
- ⑦17:00～18:00

Calendar

2023年12月

2024年1月

日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土
					1	2		1	2	3	4	5	6
3	4	5	6	7	8	9	7	8	9	10	11	12	13
10	11	12	13	14	15	16	14	15	16	17	18	19	20
17	18	19	20	21	22	23	21	22	23	24	25	26	27
24	25	26	27	28	29	30	28	29	30	31			
31													

■ 定休日
■ 臨時休業日



pâtisserie La Porte Rouge

〒740-0017 山口県岩国市今津町1-8-18

Tel.0827-23-5050

Open.10:00～18:00 Close.Wednesday

Joyeux Noël



homepage



Instagram

