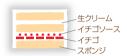
Endroit Palais TOTAL TOTAL



写真は ビュッシュ・ド・ノエル で予約 12/19金 まで 】 Xmas ガトーフレーズ

北海道産純生クリームに 口どけの良いスポンジと旬のイチゴ。 1番の人気者です。

D.M



13cm ······ 3,400**用**(税込)

15㎝ ----- 4,500円(税込)

18㎝ …… 5,500円(税込)

21㎝ ----- 7,200円(税込)

24cm ····· 9,500m(税込)

27cm ···· 12,200円(稅込)

30cm ···· 13,200円(税込)



13cm **3,600**两 ^(税込)

15cm 4,800m

, JUU円 (税込) 18cm

5,800円 (税込)

21cm 7,500円

ショコラクリーム

ショコラスポンジ

イチゴソース

イチゴ

び ビュッシュ・ド・ノエル

ミルキーなホワイトチョコムースに 木苺の酸味と ダージリンの華やかな渋み。 18cm 5,000円(税込) クレームショコラ

3,400円(稅込)

12cm

クレームショコラ ブラン クーリーフランボワーズ オランジェ

オランジェ クレームブリュレ ダージリン

・サクサクショコラ ・ビスキュイ ・パンドジェンヌ



14cm **4,500**p (税込)

イチゴのムースに 木苺とオレンジのジュレで フルーティーな香りをより華やかに。

北海道産純生クリームと

ベルギー産の高級チョコレートを使用した、

ショコラクリームにショコラスポンジと旬

のイチゴ、イチゴソースを合わせました。

生クリーム イチゴムース キャラメルムース フランボワーズ・ オレンジジュレ チーズテリーヌ ビスキュイバンドジェンヌ シュイトロイゼル



12cm 3,600円 (稅込) 15cm 4,800円 (稅込)

5,800円

 $oldsymbol{\partial}$ /エルショコラ

ロどけの良いショコラクリームに 濃厚なクレームブリュレ、 バナナパッションの フルーティーな酸味をを合わせました。



クレームショコラ クレームブリュレ クレーム バナナパッション サクサクショコラ ビスキュイショコラ



15cm 4,500円 (税込)

ガトーショコラ

ベルギー産の高級ショコラを使用した しっとりと濃厚なガトーショコラに 生クリームをトッピングしました。

ティラミス

北海道産マスカルポーネのクリームに、

エスプレッソとラム酒を染み込ませた



15cm

生クリーム マスカルポーネクリーム

4,500_円

ビスキュイショコラ

クレームパティシエール



フランス産の栗を使用したマロンクリームと 生クリーム、カスタードクリーム、 アーモンドクリーム、タルトを合わせました。

栗のクリーム 生クリーム スポンジ

5,800_m

(税込)

12cm 3,600円 15cm 4,800円 (税込) 18cm

カスタード ′クリーム アーモンド クリーム



 $12\text{cm}{\times}11\text{cm}$ 4,000円

フォレノワール

「黒い森」を意味するフォレノワール。 グリオット (サワーチェリー) の酸味が 上質のチョコを引き立てます。



パリパリショコラ ショコラムース ビスキュイショコラ - バニラムース グリオットガナッシュ

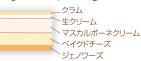


12cm 3,400円 (税込)

15cm 4,500_m

10ドゥーブル・フロマージュ

「2つのチーズ」という 意味のケーキ。 コクと爽やかさが1つになった 人気のWチーズケーキです。





21cm 7,200円

フランボワーズ

フルーツタルト /ブルーベリー イチゴ Xmasを彩る華やかなリースを シャインマスカット - カスタードクリーム - クレームダマンド



フルーツいっぱいの タルトで表現しました。

Xmasケーキ

ご予約 12/19 金まで

- ●川島田店・インター店にて前払いでお願いします。
- ●予約後の変更はできかねます。

お引き 渡 し



ベネフィ駿東 会員の方は 12/1月より受付開始 ベネフィ 駿東の規定によります。 限定150台 この数量に達した時点で予約受付が終了となります。

弊社が営業自粛を余儀なくされた場合は、予約 伝票と引換えで現金をお返し致します。スタッフ 一同、感染症の拡大防止策を徹底して最善を 尽くしてまいりますが、万が一の為に備えお客様 にはご理解で協力をお願い致します。

新年を祝うお菓子

ガレット・デ・ロワ

フェーヴ・冠付き 15cm **2,300m**(税込)

フランスの伝統菓子で、家族や友人と分け合い、新年の幸せを願って楽しむ、アーモンドクリーム入りの焼き菓子です。

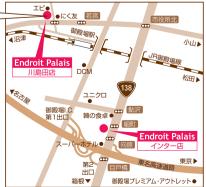
中に隠されている「フェーヴ」(小さい陶器の人形) が当たった人は、その日の王様・女王様になります。

12/29 周よりお引渡し開始

年末年始 営業のお知らせ

	12/229	12/ 26 	12/ 27 ±~31®	1/ 1 ®	1/2 金·3 ±	1/4 @ ~	6 ₺• 7 ₺
川島田店	営業	休み	10:00~19:00	休み	10:00~17:00	通常営業	休み
インター店	休み	休み	10:00~18:30	休み	10:00~17:00	通常営業	休み







https://endroitpalais.com/

川島田店 10:00~19:00

〒412-0045 静岡県御殿場市川島田533-2 TEL **0550 • 82 • 0670**

インター店 10:00~18:30 火曜定休 〒412-0043 静岡県御殿場市新橋299-2

TEL 0550 · 82 · 7172