

各位

2026 年 10 月 15 日



【Buttery 本店】フランス産発酵バター香るいちごの

「クリスマスミルクレープ」などクリスマスケーキの予約受付を 10 月より開始

バターにこだわる洋菓子店 Buttery（バターリー）本店では、いちごと生クリームたっぷりの「クリスマスミルクレープ」「クリスマスショートケーキ」の予約を 10 月 10 日～12 月 6 日の期間限定で受付中です。



【Buttery 本店】 フランス産発酵バター香るいちごの

「クリスマスミルクレープ」 などクリスマスケーキの予約受付を 10 月より開始

名古屋駅から徒歩 6 分。大通りから一本路地に入った落ち着いた立地に佇む洋菓子店「Buttery（バター）本店」では、10 月 10 日（土）よりクリスマスケーキの予約受付を開始しました。今年は、フランス産発酵バターを使ったクレプ生地、たっぷりの生クリームとジューシーないちごをサンドした『クリスマスミルクレープ』が新登場。さらに、シーンに合わせて選べる 3 サイズ展開の『バタリークリスマスショートケーキ』もご用意しています。受付期間は 10 月 10 日（土）～12 月 6 日（日）で、Buttery 本店店頭と電話にて予約受付中です。数量限定のため、予定数に達し次第受付終了となりますので、早めのご予約がおすすめです。

今年から新登場となるのは、Buttery 自慢のクレプでたっぷりの生クリームといちごをサンドした『クリスマスミルクレープ』です。フランス産発酵バター（AOP）を使用したクレプ生地を、一枚一枚、丁寧に焼き上げて作る Buttery のミルクレープ。フランス産発酵バターのコクと豊かな香り、ジューシーで爽やかないちご、優しい生クリームとの相性は抜群。さらに、いちごやラズベリーなどのベリーをトッピングし、サンタクロースの砂糖菓子、ケーキピックをデコレーション。贅沢な約 18 センチ（6 号）サイズの『クリスマスミルクレープ』が、今年のクリスマスパーティを華やかに彩ります。

さらに、3 サイズ展開の『バタリークリスマスショートケーキ』も販売します。ふわふわの生地、甘酸っぱいいちごとたっぷりの生クリームを合わせた、Buttery 定番のショートケーキ。今年は、約 9 センチ、12 センチ、15 センチの 3 サイズをご用意しているので、用途や人数に合わせて選ぶことができます。また、それぞれのサイズごとに異なる、サンタクロースの砂糖菓子やチョコプレート、ケーキピックなど、クリスマスアレンジもお楽しみください。



※写真はイメージです

■商品情報

商品名 | クリスマスミルクレープ

予約期間 | 10月10日（土）～12月6日（日）

予約方法 | Buttery 本店店頭、または電話での事前予約制

受け取り期間 | 12月22日（火）～12月26日（土）※お引渡し場所は「Buttery 本店」のみ

サイズ・価格 | 約18cm：13,500円（税込）

内容 | フランス産発酵バターを使ったクレープで生クリームといちごをサンドし、クリスマスデコレーションしたミルクレープ

商品名 | バタリークリスマスショートケーキ

予約期間 | 10月10日（土）～12月6日（日）

予約方法 | Buttery 本店か Buttery 名古屋ビルディング店頭、または電話での事前予約制

受け取り期間 | 12月22日（火）～12月26日（土）※お引渡し場所は「Buttery 本店」のみ

サイズ・価格 |

3号（約9cm）2～3人用：3,800円（税込）

4号（約12cm）3～4人用：4,500円（税込）

5号（約15cm）5～6人用：5,800円（税込）

内容 | ふわふわの生地に生クリームといちごをサンドし、クリスマスデコレーションしたショートケーキ

※クリスマスケーキ（ミルクレープ・ショートケーキ）は数量限定のため、予定数に達し次第受付終了となりますのでご了承ください。

※写真はイメージです。また、今回紹介した商品は Buttery 本店以外での販売は予定しておりません。Buttery の販売商品は店舗ごとに異なりますのでご了承ください。

■店舗情報

店舗名：Buttery（バタリー）本店

所在地：愛知県名古屋市西区名駅2-23-14 VIA141 1階（名古屋駅徒歩6分）

TEL：052-564-3553

営業時間：10：00～18：00

定休日：毎週火曜・水曜定休 ※12月22日・23日は営業いたします

Buttery ホームページ：<https://www.buttery.jp>

Buttery オンラインショップ：<https://www.buttery.jp/p/search>

公式Instagram：<https://www.instagram.com/buttery.jp>

■本件に関するお問い合わせ・取材のご依頼 |

Buttery 広報担当：株式会社プラス 谷村 / 052-571-3322（平日 10 時～17 時）

