



焼きたてフィナンシェが評判の「ノワ・ドゥ・ブール」より クッキープレートが可愛い2020年クリスマスケーキのご予約を開始いたしました。

“焼きたてフィナンシェ”が代表商品の「ノワ・ドゥ・ブール」では、新宿伊勢丹店・日本橋三越店にてクリスマスケーキを12月18日(金)までご予約受付中です。

大切な人と過ごす聖夜のテーブルを彩る、可愛いクリスマスケーキをご用意いたしました。卵のやさしい味わいのスポンジケーキに、乳脂肪分の異なる3種のクリームをブレンドしたなめらかなクリームと苺をサンドした『ノエル・ボヌール』は、12cm、15cm、18cmの3サイズ取り揃えています。

ひとつひとつパティシエが手作りするジンジャーマンやトナカイ、ツリーのクッキープレートは、見た目にも可愛らしく、食べても美味しいショートケーキです。



(12cm)



(15cm)



(18cm)

■ 商品概要

『ノエル・ボヌール』	12cm(3~4人分)	¥3,780(本体価格¥3,500)
	15cm(4~6人分)	¥4,860(本体価格¥4,500)
	18cm(6~8人分)	¥5,940(本体価格¥5,500)

・店頭予約：新宿伊勢丹店・日本橋三越店にて12月18日(金)まで受付中

・お渡し期間：12月23日(水)~25日(金)

*銀座三越店でのケーキのお取り扱いはございません。

■ 「ノワ・ドゥ・ブール」とは・・・

ノワ・ドゥ・ブールとは、株式会社三越伊勢丹のオリジナルブランドとして、2011年3月にオープンした株式会社エーデルワイス(本社所在地：神戸市中央区/代表取締役：比屋根祥行)が展開する焼き菓子を中心とした洋菓子ブランドです。パティシエたちの大切な3つの想い——。つくりたてをお届けする、素材の風味を生かす、心こめてつくることを軸に、それぞれのお菓子の一番「美味しい」瞬間をお召し上がりいただける商品を取り揃えております。(HP) <https://www.noix-de-beurre.com>

