



## 焼きたてフィナンシェが評判の「ノワ・ドゥ・ブール」のクリスマスケーキ。 クッキーを飾った可愛いカットケーキをご紹介します。

“焼きたてフィナンシェ”が代表商品の「ノワ・ドゥ・ブール」は、クリスマスのカットケーキを12月23日(木)～12月25日(土)の3日間限定で販売いたします。

ドイツのクリスマスの伝統的なクッキー“レープクーヘン”で仕上げた雪の結晶やジンジャーマンを飾ったケーキをご用意しております。ご家族やご友人、大切な方との思い出に残る、1年に1度だけの素敵なクリスマスのひとときを楽しむケーキとしてご利用ください。



### ◆フリーズ・ノエル

【販売価格】 税込 735 円 (本体価格 680 円)  
きめ細かなスポンジに苺とフランボワーズのソース、クリーム、苺をサンドしたクリスマス限定のショートケーキ。



### ◆ショコラ・レジェ

【販売価格】 税込 681 円 (本体価格 630 円)  
チョコスポンジに、2種類のチョコレートをブレンドしたチョコクリームをサンドし、チョコガナッシュでコーティング。



### ◆ムラング・シャンティ

【販売価格】 税込 486 円 (本体価格 450 円)  
低温でじっくりと焼いたサクサクのメレンゲとなめらかなクリームとのハーモニー。



### ◆ノエル・モンブラン

【販売価格】 税込 702 円 (本体価格 650 円)  
メレンゲにバニラ風味のマロンクリームとなめらかな無糖クリームを重ね、2種類のマロンクリームをツリーに見立ててデコレーション。



### ◆チーズケーキ

【販売価格】 税込 594 円 (本体価格 550 円)  
5層仕立てのチーズケーキ。クッキー生地、アプリコットジャム、スポンジ、チーズケーキになめらかなクリームが絶妙なバランスです。

\*飾りのクッキーはハチミツとスパイスを効かせたレープクーヘンでできています。

【販売店舗】 ノワ・ドゥ・ブール新宿伊勢丹店・日本橋三越店

※銀座三越店でのケーキの取扱はございません。

【販売期間】 12月23日(木)～12月25日(土)

※クリスマスカットケーキのご予約は承っておりません。



### ■「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> (Instagram) [https://www.instagram.com/noix\\_de\\_beurre\\_official/](https://www.instagram.com/noix_de_beurre_official/)

