

最高級シチリア産ピスタチオを使ったケーキなど、全5種類の味わい。
ショコラを活かした、プレミアムケーキの予約を受付中。

デリーモクリスマスケーキ「NOËL 2021」

予約受付期間：2021年11月1日(月)～2021年12月19日(日)

<https://de-limmo.jp>



クラウンピスターシュ / 6,800円（税込）

ご予約方法：店舗にご来店いただき、直接ご予約。

または電話で事前予約後、12月19日までに店舗にご来店いただき、対象商品の金額をお支払いください。

※メール・FAX・SNSメッセージでの受付は承っておりません。

株式会社スイーツデザインラボ（本社：東京都渋谷区、代表取締役：丸岡栄之）が運営する「パティスリー&カフェデリーモ」（以下、デリーモ）は、5種類のクリスマス限定ケーキの予約受付を、11月1日～12月19日の期間で実施しています。（受け渡し期間：12月22日～12月26日）

2021年で8回目を迎えるデリーモのクリスマス。今年のテーマは「サーカス」です。クリスマスの夜に笑顔になれる5つの特別なクリスマスケーキを制作しました。“クラウンピスターシュ”は、最高級シチリア産のピスタチオを贅沢に使ったピスタチオ好きのための特別なケーキです。“エモーション”は、キャラメルビスケットの風味を感じるブロンドチョコレートの味わいを最大限に活かしたケーキです。そのほか、鮮やかなピンクのカシスジュレでコーティングされた“ロゼスタ”や、ホワイトチョコレート×マスカルポーネの濃厚フレッシュクリームで作った“ミルクフレーズ”。コーヒーとチョコレートのマリージュをお楽しみいただける“アラビカ”をご用意しました。

ショコラティエ 江口和明が贈るプレミアムなクリスマスケーキに、ぜひご期待ください。

