

2013年10月4日マキシム・ド・パリ株式会社

新登場のクリスマス限定ミルフィーユなど全7種 マキシム・ド・パリのクリスマスケーキ 11月1日(金)予約開始 『マキシム・ド・パリ』ケーキショップ全9店舗

マキシム・ド・パリ株式会社（本社：東京都中央区銀座 代表取締役：沼尻政芳）が展開するケーキショップ「マキシム・ド・パリ」全9店舗では、11月1日（金）よりクリスマスケーキの予約受付を開始いたします。

1966年のレストラン創業当時より作り続けられている「苺のミルフィーユ」をはじめ、今年初登場のクリスマス限定のミルフィーユ「シャント・ド・ノエル」、味わいの異なる5種のショコラを使用したケーキ「サンク・ショコラ」、シャンパーニュ入り果実のジュレが楽しめる恋人たちに贈るケーキ「ノエル・ダムール」など、バリエーション豊富に全7種をご用意いたします。（詳細2枚目）

マキシム・ド・パリのクリスマスケーキは全てレストランの工房にて、パティシエがひとつひとつ手作りで仕上げます。

パーティーシーズンを盛り上げる華やかなクリスマスケーキを家族や友人、恋人とお楽しみください。



※今年初登場のケーキ3種

ご予約期間

2013年11月1日(金)～12月18日(水)

店頭お渡し期間

2013年12月20日(金)～12月25日(水)

店舗リスト

ソニービル店/大丸東京店/東急百貨店本店
羽田空港第二ターミナル店/松坂屋上野店
東武船橋店/東武池袋店/エキュート大宮店
ラゾーナ川崎プラザ店 全9店舗



※銀座レストラン内観

【お問合せ先】マキシム・ド・パリ株式会社 広報 田中陽子
〒169-0074 東京都新宿区北新宿 2-21-1 新宿フロントタワー26 F
TEL:03-6872-5402 FAX:03-6872-5409 yoko.tanaka@ginza.maxim-s.co.jp

商品概要

画像	商品名	税込 価格	サイズ	商品説明
	ミルフィーユ L ミルフィーユ S Mille-feuille	5,775 円 4,410 円	長さ 21cm 長さ 15cm	たっぷりの苺とオレンジリキュール「コアントロー」入りのカスタードクリームを厚みのあるパイ生地です。表面に大粒の苺と生クリームでデコレーション。半世紀の歴史をもつマキシムを代表するケーキです。
	Xmas 苺デコレーション Gâteaux de Noël	3,780 円	直径 14cm	バニラで香りづけした苺のコンポートをしっとりとしたスポンジ生地です。フレッシュ苺とミルフィーユで使用している生クリームで仕上げました。クリスマスの定番の一品です。
	ビッシュ・ド・ノエル ショコラ Bûche de Noël	3,990 円	長さ 16cm	丸太の木を模したフランスの代表的なクリスマスケーキ。ヴァローナのチョコレート入りバタークリームと粒チョコをショコラスポンジで巻きあげました。リース以外は全て食べられる遊び心あふれるケーキです。
	★サンクショコラ Les Cinq Chocolats	3,780 円	直径 14cm	味わいの異なる5種のショコラを楽しめます。カカオバリーのダークチョコ使用のスポンジ生地、イタリア産ミルクチョコ使用のクリーム、ヴァローナ高濃度ダークチョコムース、クーベルチュールのダークチョコ使用のクランチ、最後にヴァローナのグラサージュショコラで仕上げました。 ★今年初登場
	★ノエル・ダムール Noël d'amour	3,150 円	長さ 12cm	あまおうを使用したコンフィチュールとフランス産シャンパーニュ「ローラン・ペリエ ロゼ」入り赤い果実のジュレをホワイトチョコムースで包み込みました。恋人たちに向けたハート型のクリスマスケーキです。 ★今年初登場
	★シャント・ド・ノエル Chant de Noël	3,990 円	長さ 11cm	コニャックで香りづけしたマロングラッセとマロンクリーム、プラリネフォアグラクリームをパイ生地です。生クリームで包み、アクセントにドライアプリコットとピンクペッパーを忍ばせました。白い雪をイメージしたクリスマス限定ミルフィーユです。 ★今年初登場