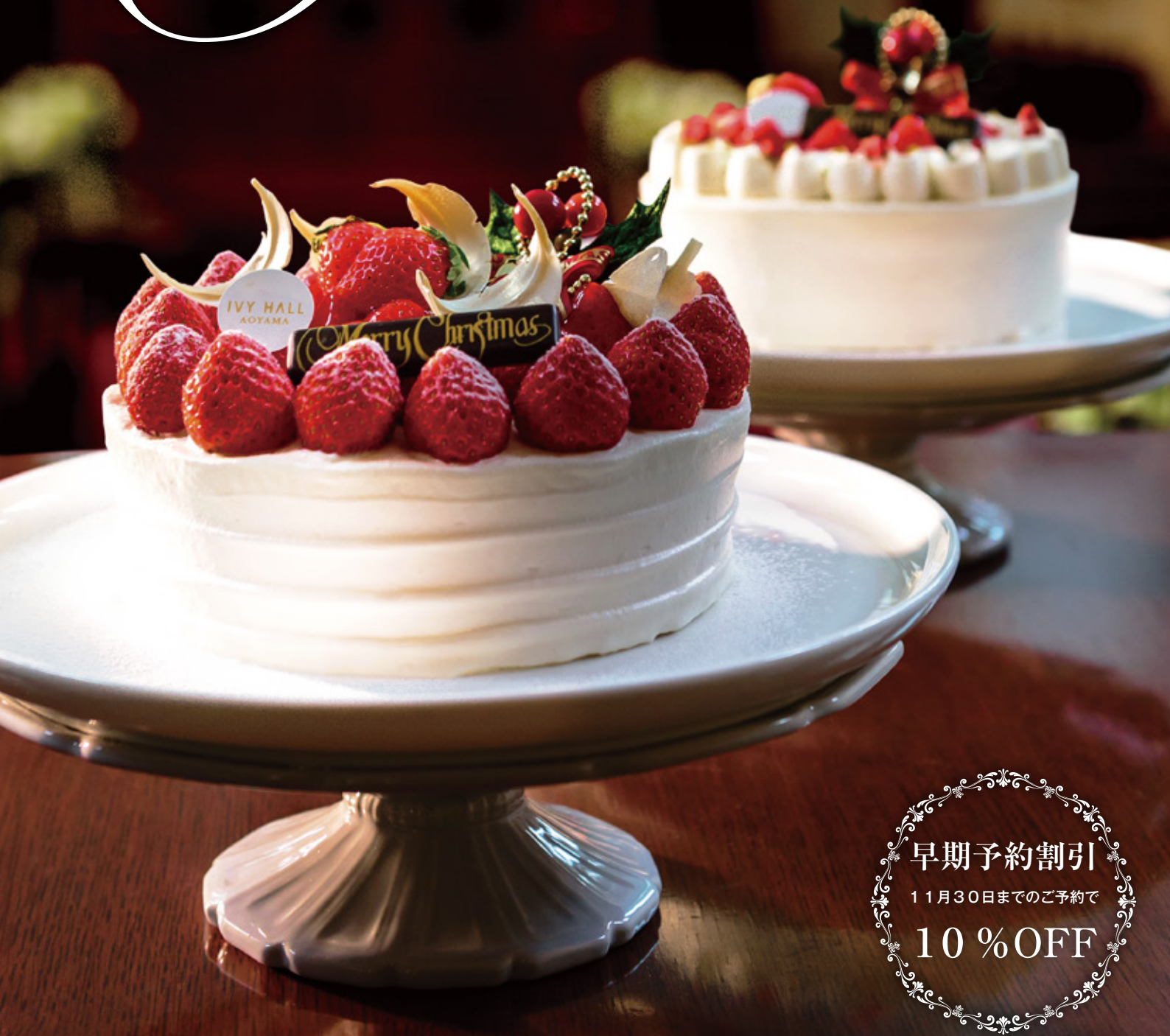


IVY HALL

Cake Collection
Christmas 2020



早期予約割引
11月30日までのご予約で
10%OFF

ご予約申込書【アイビーホール控え】

商品名	サイズ	金額	数量
01 Xmas ショートケーキ	4号 (12cm)	¥3,600	
	5号 (15cm)	¥4,200	
	6号 (18cm)	¥5,000	
02 Xmas プレミアムショートケーキ	5号 (15cm)	¥5,000	
03 プッシュ・ド・ノエル・マロン (限定 30台)	16x7cm	¥3,600	
04 プッシュ・ド・ノエル・ショコラ (限定 30台)	16x7cm	¥3,600	
05 シュトーレン (限定 40台)	15x7cm	¥2,000	

合計金額： 代済み 代金当日

お渡し場所 (お選び下さい)

アイビーホールフロント レストランフィリア

お渡し予定日 (期間：12月19日～25日)

※シュトーレンのみ12月1日から受渡し
※10:00～19:00の間にお越しください

12月 日 時 分頃

お名前

TEL ()

キリトリ線

FAX・お電話でのお申込みも承ります

ご予約申込書【お客様控え】

商品名	サイズ	金額	数量
01 Xmas ショートケーキ	4号 (12cm)	¥3,600	
	5号 (15cm)	¥4,200	
	6号 (18cm)	¥5,000	
02 Xmas プレミアムショートケーキ	5号 (15cm)	¥5,000	
03 プッシュ・ド・ノエル・マロン (限定 30台)	16x7cm	¥3,600	
04 プッシュ・ド・ノエル・ショコラ (限定 30台)	16x7cm	¥3,600	
05 シュトーレン (限定 40台)	15x7cm	¥2,000	

合計金額： 代済み 代金当日

お渡し場所 (お選び下さい)

アイビーホールフロント レストランフィリア

お渡し予定日 (期間：12月19日～25日)

※シュトーレンのみ12月1日から受渡し
※10:00～19:00の間にお越しください

12月 日 時 分頃

お名前

TEL ()

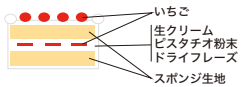


01 Xmas ショートケーキ

国産小麦「特宝笠」で作上げた、ふわっと軽く口の中ですーっと無くくなる程口溶けの良いジェノワーズ生地に、厳選した北海道産生乳100%の生クリームと国産卵を合わせた2020年のアイビーホールオリジナルクリスマスケーキです。
従来のケーキと違い、「素材」と「製法」にこだわってリニューアルしました。



- 4号 12cm ¥3,600
- 5号 15cm ¥4,200
- 6号 18cm ¥5,000

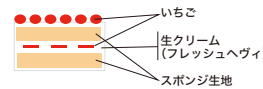


02 Xmas プレミアムショートケーキ

「薄力粉」「生クリーム」「卵」一つ一つこだわりぬいたアイビーホールのパティシエが手掛ける贅沢なクリスマスケーキ。国産小麦「宝笠ゴールド」で作上げたソフトな食感と口溶けが抜群に良いジェノワーズ生地に、青森県産ブランド卵「濃いしもきた」を使用。黄身の濃さと濃厚な味でより卵の風味を感じられます。生クリームは乳脂肪4.5%の「フレッシュヘビィ」を使用。乳の濃厚な味わいを持ちつつも4.5%とは思えないほどあっさりとした口溶けが特徴。クリスマスの聖夜をイメージしてチョコレート細工で「舞い降りる羽根」を飾りました。



- 5号 15cm ¥5,000

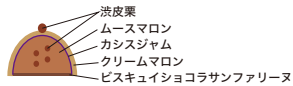


03 プッシュ・ド・ノエル・マロン

フィリアで人気の「モンブラン」をクリスマスバージョンにアレンジ。フランス産のマロンビュレを使用したムースにはイタリアンメレンゲを加えしっかりとマロンの味に軽さを出し、ごく少量のラム酒で優雅な香りを出し、ムースの中には洗皮付きのマロンをちりばめ、マロンと相性の良いカシスをジャムにして口溶けの良いチョコレートの生地を包み込みました。モンブランクリームにもフランス産のマロンを使用し、より濃厚なマロンの味を酸味の効いたカシスが全体の味を引き締めてくれます。底生地には食感の楽しいクランチを敷き詰めています。



- 16x7cm ¥3,600

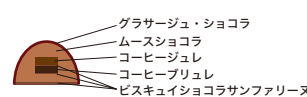


04 プッシュ・ド・ノエル・ショコラ

ヴァローナ社のカカオ6.6%「カラライブ」を使用した口当たりの良いチョコレートムースは、しっかりとチョコレートを感じながらも軽やかに食べられます。その中には「苦み」や「酸味」を最小限に抑えた優しく香るコーヒーのクリームと、ジュシーなゼリーの二層構造。食感の楽しいチョコボールを忍ばせてあります。薄力粉を使用していない底生地は歯切れの良さが抜群です。



- 16x7cm ¥3,600

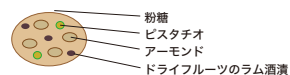


05 シュトーレン

例年よりも小さく、お買い求めやすいサイズにリニューアル致しました。今年は新たに「グレープフルーツ白&ルビー」の2種類を追加。合計10種類の自家製漬込みフルーツを使用しています。また、バニラの鞘を粉末にして、ブレンドした特製のパンラシュガーを贅沢に使用。バニラの香りとフルーツの香りを存分に感じられるアイビーホール特製のシュトーレンです。



- 15x7cm ¥2,000



ご確認事項

- ※ご予約申込用紙に必要事項をご記入の上、アイビーホール1Fフロントまたはレストランフィリアへ。
- ※FAX・お電話でのお申込みも承ります。
- ※申込後のキャンセルはお受け致しかねます。
- ※受注状況やサイズによりデコレーションが多少異なる場合がございます。
- ※表示価格は消費税込の価格となります。

IVY HALL

www.ivyhall.jp

〒150-0002 東京都渋谷区渋谷4-4-25

FAX 03-3409-2282

TEL 03-3409-8181 (代)

TEL 03-3409-8187 (フィリア)

至渋谷	青山通り (R246)	みずほ銀行
青山学院	アイビー通り	骨董通り
filia		B1
IVY HALL		B3
		東京メトロ表参道駅出口
		A5