

IVY HALL

Cake Collection
Christmas 2020

予約受付期間 12月14日(月)迄



早期予約割引

11月30日までのご予約で

10%OFF



ホットペッパーなら
ポイントつかえる!

※詳しくはお問い合わせ下さい

お申し込みの際は、以下の必要事項にご記入下さい

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 ()



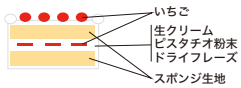
01 Xmas ショートケーキ

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

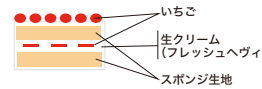


02 Xmas プレミアムショートケーキ

「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45%の「フレッシュヘヴィ」を使用。乳の濃厚な味わいを持ちつつも45%とは思えないほどあっさりとしていく一品。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

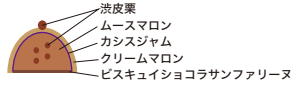


03 プッシュ・ド・ノエル・マロン

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ピュー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とりとした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演出。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で包み込みました。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を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

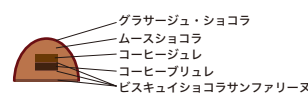


04 プッシュ・ド・ノエル・ショコラ

ヴァローナ社のカカオ66%「カライブ」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レート球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りの良さが抜群です。



- 16x7cm ¥3,600

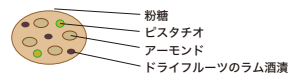


05 シュトーレン

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種類の自家製漬け込みフルーツを使用しています。また、パニラの粉を粉末にして、ブレンドした特製のパニラシュガーを贅沢に使用。パ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。
- ※ご予約受付期間は12月14日(月)迄となります。
- ※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。
- 予めご了承下さい。
- ※表示価格は消費税込の価格となります。



クリスマスケーキ紹介ページ

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

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)