

[販売期間]

2023.
1.3(火)~1.31(火)

2022年11月1日(火)から
予約受付開始

3種の味を
ご用意!



プレーン(模様: 太陽)

バター100%で折上げた生地、
風味豊かなアーモンドクリームを
閉じ込めて焼き上げました。



マロン(模様: 月桂樹)

フランス産マロンとアーモンドクリームの中に
マロンガラスを砕いて散りばめ
焼き上げました。



ピスタチオラズベリー(模様: 麦の穂)

ピスタチオ風味のアーモンドクリームと
ラズベリーを入れて焼き上げました。
ラズベリーの酸味がピスタチオの風味を
引き立てる味わいをお楽しみください。

新年を祝うフランス伝統菓子

3種類の

ガレット・デ・ロワ

Galette des Rois

「ガレット・デ・ロワ」は、
フランスでは新年のお祝いにかかせない伝統菓子です。

フランス語で“王様のお菓子”を意味し、
「フェーヴ」と呼ばれる陶器で作られた人形が1つだけケーキの中に隠されています。
「フェーヴ」が入ったピースを当てた人は王冠を被り祝福を受け、
一年幸運に恵まれると言われています。

フェーヴ1個&
紙製王冠
付き



直径約16cm
各種 **3,600円(税込)**

※季節商品の為無くなり次第終了となります
※写真のフェーヴはイメージです。



Pistachio & Raspberry

どんなフェーヴが
見つかるか
お楽しみ!

marion

Plane

※特定原材料/すべての商品に卵、乳、小麦を使用しております。※飾り、デザインが予告なく変更になる場合がございます。予めご了承ください。
※写真はイメージです。

オンラインでもご購入いただけます!

