

MERRY CHRISTMAS

May this Christmas bring more happy memories and joy to you and your family.

2022

FARM TO CAKE
from
RANMEISYA
EGG FARM
FRESH RICH EGG



LABORATOIRE
merci

LABORATOIRE merci ラボラトワールメルシー

栃木県宇都宮市砥上町 795-4 / Tel 028-649-0607
水曜定休日（祝日を除く）※12月26・27日、1月1~3日休業
OPEN 9:00-18:00 ※12月30・31日 9:00-17:00
CAFE OPEN 10:00-17:00（16:30 last order）
※12月20~27日カフェ休業



ラボラトワールメルシー



苺デコレーション

Strawberry decoration cake

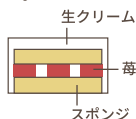


4号 ¥3,300(税込) / 5号 ¥4,180(税込)
6号 ¥5,180(税込) / 7号 ¥6,480(税込)
8号 ¥10,000(税込) / 10号 ¥14,000(税込)

▲ 厳選素材が織りなす特別なハーモニー。

ふわふわのスポンジの間に、栃木県産苺と北海道産生クリームをサンドしました。

※サイズによって飾りが異なります。



チョコデコレーション

Chocolate decoration cake

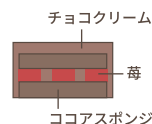


4号 ¥3,300(税込) / 5号 ¥4,180(税込)
6号 ¥5,180(税込) / 7号 ¥6,480(税込)
8号 ¥10,000(税込) / 10号 ¥14,000(税込)

▲こだわり素材の美味しい出会い。

ふわふわのスポンジの間には栃木県産苺、ガーナ産チョコレートを使用したチョコクリームをサンドしました。

※サイズによって飾りが異なります。



ブッシュドノエル

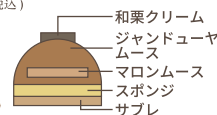
Bush de noel



▲ 風味豊かな贅沢な仕上がり。

ジャンドューヤ、マロンムースと和栗のクリームを掛け合わせたブッシュドノエル。ヘーゼルの香りにも負けない栗のおいしさをお届けします。

直径 16cm ¥4,480(税込)



ブランネージュ

Blanc Neige



▲ 降り積もった雪を思わせるホワイトケーキ。

ホワイトチョコのムースの中にピスタチオクリームとベリーのコムポート、クランチを加えた純白のケーキです。

5号 ¥5,980(税込)



生チョコ苺タルト

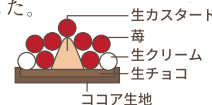
Strawberry tart



◀ 生チョコと苺のとろける美味しさ。

濃厚な生チョコのタルトに酸味と甘みのバランスの取れた苺をふんだんに飾り付けました。

5号 ¥5,950(税込)



シュトーレン

Stollen



▲ クリスマスのカウントダウン。

アーモンドやレーズン、オレンジピールなどを生地練りにこみ丁寧に焼き上げました。

長さ 17cm ¥1,980(税込)



ご予約は店頭にて
前金のみでの受付となります

お問合せ ☎ 028-649-0607

受付期間：11月 1 日(火)～12月20日(火)
お受取り：12月22日(木)～25日(日) 店頭でお渡し

プリントデコレーション
通常デコレーション受付

12月 18 日まで(受取り 12月 21 日まで)

※ご予約変更は3日前までとさせていただきます。
※卵明舎でもお受取りいただけます。
※誕生日プレートお付けできます。(要予約)
【店舗休業】12月 26・27 日、1月 1～3 日
【17 時閉店】12月 30・31 日
【カフェ休業】12月 20～27 日
【ベイク販売休止】12月 20～27 日、12月 30 日～1月 3 日

サイズ

4号 直径 12cm(3～4人) / 5号 直径 15cm(5～6人) / 6号 直径 18cm(7～8人)

仕入れの状況により、ご提供できる台数に限りがございますので、お早めにご注文をおすすめします。飾りが変更になる場合があります。予めご了承ください。
※ホールのケーキの写真は5号サイズとなります。