

MERRY Christmas 2020

クリスマスケーキ ご予約承り中

ご予約締切 12/13(日)

Kashiharu

I wish you a Merry Christmas.

ご予約販売

(予約必切 11 月末)
お渡し期間
12/1~10

クリスマス・シュトレン 2,300円

(約 25 cm × 約 7 cm × H 約 4 cm)

常温
お日保約3週間

ラム酒とブランデーに漬け込んだレーズン・クランベリー・パパイア・パインの他、胡桃・マジパン・ローマッセルを、天然酵母を使った生地に加え焼き上げました。薄くスライスしてお召し上がりください。出来たてはもちろん、日を置くことで熟成されてゆく美味しさをお楽しみいただけます。



ミニデコ→
(直径8.5cm) 350円

子ども会 &
パーティーに!!

ミニデコ
(直径8.5cm)
250円

ミニデコ
(直径10.5cm) 500円

要冷蔵
お日保本日中

ミニデコ
(直径10.5cm) 600円



練切り(こし餡)



饅頭(こし餡)

和菓子で作った
クリスマススイーツ。
乳・卵は入って
いません。

きんとん(つぶ餡)

上生菓子 2個入 500円

(サンタ・ツリー)

3個入 700円

(サンタ・ツリー・饅頭)

常温
お日保2日



ご予約販売

★お渡し日の5日前迄に
ご予約ください

★ミニデコは同じ種類を
5個以上で承ります
(上生菓子は1セットから可)

★ミニデコはご希望の価格や
仕様に調製致します。

ご予約は
12/13までに

『卵』・『乳』不使用のケーキについて



卵の代りに乳由来
の蛋白質を使い生
地を焼き上げます。



生クリーム牛乳等
を使わずに豆乳の
ホイップクリームを
使用します。

『生クリーム⑧~⑩』は「卵」又は「乳製品」を使わ
ず作ることができます。
(但し、卵・乳の両方不使用のケーキはできません)

★価格は通常価格の2割増になります。
★仕上げや飾り付け等は写真と異なります。

洗浄などは充分行いますが器具や設備は卵・乳使
用製品と共通のものを使用させていただきます。

ご予約締切日
12月13日(日)

★12/14以降は
「生クリーム4号・5号」のみ承ります。

★赤枠内をご記入ください。

お名前 様		TEL	
ご住所			
お渡し日 12月 日() 午後 時	午前	受付日 /	担当
領収・未収 円 (税込)			No.
備考			

商品名	価格	注文数	商品名	価格	注文数
① ケーキキット	¥3,400		⑤ スフレチーズ	¥1,550	
② 生クリーム4号	¥2,100		⑥ フランボ・ピスターシュ	¥1,550	
③ 生クリーム5号	¥3,400		⑦ オペラ	¥2,400	
④ 生クリーム6号	¥4,700		⑧ ストロベリータルト	¥4,850	
⑤ 生クリーム7号	¥6,150		⑨ ロングロング・ロール	¥6,150	

ケーキ 引換券	お渡し日 12月 日() 午後 時	午前	お渡し店 店
	領収・未収 円 (税込)		
お名前 様			
① ケーキキット		⑤ スフレチーズ	
② 生クリーム4号		⑥ フランボ・ピスターシュ	
③ 生クリーム5号		⑦ オペラ	
④ 生クリーム6号		⑧ ストロベリータルト	
⑤ 生クリーム7号		⑨ ロングロング・ロール	
No.		ご注文台数 合計 台	

郷土菓子 かしはる

<https://www.kashiharu.com/>

●価格には消費税が含まれていません。
●商品内容や価格は変更する場合がございます。

西焼津総本店	田尻本店	藤枝店	島田店
焼津市小柳津515-3 TEL 054-628-1100 9時~18時 年中無休	焼津市田尻231-2 TEL 054-624-4481 10時~19時 年中無休	藤枝市下数田89-1 TEL 054-638-1431 9時~18時 年中無休	島田市河津町285-15 TEL 0547-36-7273 9時~18時 年中無休
焼津店	大井川店	安倍川店	パルシェ店
焼津市焼津4-11-4 TEL 054-628-5567 9時~18時 年中無休	焼津市上新田477-6 TEL 054-622-8765 9時~18時 年中無休	静岡市駿河区東新田1-16-10 TEL 054-256-3600 10時~18時 年中無休	静岡市葵区黒金町49番地 TEL 054-221-1861 9:30~20:00