

# MERRY X'MAS!



シュトーレン



生クリームいちごサンド



チョコ生クリーム2段サンド

## ローザンヌ洋菓子店のこだわり

大量生産に背を向け 手間を惜みず 納得のいくものを お客様にお召し上がりいただきたく  
「毎日出来たての味を」の気持ちを 大切にしていきたいと 思っております



### ☆北海道十勝平野原乳使用生クリーム

北海道の中でも肥みくたな十勝平野は、多くの穀物が収穫されます。飼料にも牧草以外の豊富な栄養が与えられ、すっきりとした後味の濃厚な原乳が生まれます。



### ☆高浜市 村瀬養鶏「優等生卵」

植物性飼料(主にアルファルファ)のみで飼育された鳥の卵。濃厚な卵黄とあっさりとした後味が特徴。殺菌剤・抗生剤の残留が無い事を毎月チェックし、安全性を確認しています。



いちごスペシャル「リシャルツ」

ファミリーで、仲間同士で、カップルで、...  
特別な人のため、特別な日のため、...  
とびっきりの笑顔が目に浮かびます。

オーナーシェフ  
大矢 慎治



史原江端創作洋菓子  
あ、うんの心で結び合い

OBU EBATA  
SINCE 1994  
ローザンヌ  
Lausanne



ショコラーデン

<http://www.e-lausanne.com/>

有限会社 ローザンヌ

愛知県大府市江端町5丁目134番地  
TEL 0562-44-0711





ローザンヌは、"毎日できたての味を"  
の気持ちを大切にしています。

安全・安心を基本に、流行に左右されず、  
基本に忠実に、職人として納得の行く正統な  
お菓子作りを心掛けております。

<http://www.e-lausanne.com/>

お電話・メールでも承ります。  
ホームページからもご注文可能です。



E-mail

TEL 0562-44-0711 E-mail [info@e-lausanne.com](mailto:info@e-lausanne.com)

菓子日記

大府江端創作洋菓子  
あ、うんの心で結び合い

OBU EBATA  
SINCE 1994

ローザンヌ  
Lausanne



☆生クリームいちごサンド仕様 共通  
☆チョコ生クリームクリームサンド仕様

5号(直径15cm)	¥2800
6号(直径18cm)	¥3800
7号(直径21cm)	¥4800
8号(直径24cm)	¥6000
9号(直径27cm)	¥10000
10号(直径30cm)	¥13000

それ以上のサイズもお気軽にどうぞ！



☆リシャルツ(直径21cm) ¥5000

当店のスペシャリティー。  
タルト台に7層サンドのいちごソース仕上げ。  
限定50台。お早めにどうぞ！



☆生チョコタルト(直径15cm) ¥2680

オレンジ風味のチョコレート生地を生チョコを  
たっぷりサンドして焼き上げました。  
レンジでチンして、生チョコどろーり。  
パナラアイスを添えればレストランデザートに！



☆究極の最高級シュトーレン(ドイツの代表的なお菓子) ¥5500  
32cm×13cm×6cm 約1.4kg

焼成後、澄ましバターをたっぷり浸し砂糖をまぶして熟成。スライスすると、ぎゅーり詰まったレーズンやアーモンドが顔を見せ、それと同時に熟成された香りが広がります。



☆ショコラーデンノエル(長さ18cm) ¥2300

小麦粉を一切使わない口どけ抜群のチョコレート生地。  
切り株をイメージし、フランス産マロンクリームたっぷりに  
デコレーションしました。渋皮マロン飾り。



☆リンツァートルテ(直径18cm) ¥3500

オーストリアウィーンの代表的な銘菓。シナモンの利いた  
特徴あるバター生地とペカンナッツ、アーモンド、くるみを  
贅沢に使い、サンドされた酸味のあるラズベリージャムが  
ベストマッチ。まさに伝統を感じさせる逸品です。

原材料の入荷状況により、飾りの一部が変更になる場合があります。ご了承ください。

有限会社 **ローザンヌ** 愛知県大府市江端町5丁目134番地

TEL 0562-44-0711

