

Merry Christmas

OBU EBATA
SINCE 1994

ローザンヌ
Lausanne



デコレーション飾りは一部変更になる場合がございます。
商品によっては早期にご予約を終了する場合がございます。

ご予約は

お電話 0562-44-0711 (当日まで可)

E-mail info@e-lausanne.com (12月15日まで)

Creation planning Lausanne
by Shinji Ohya





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。
ホームページからのご注文可能です。



E-mail

TEL 0562-44-0711 E-mail info@e-lausanne.com

菓子日記

大府江端創始の菓子
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
☆チョコ生クリームクリームサンド仕様 **共通**

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

当店のスペシャルティ。
タルト台に7層サンドのいちごソース仕上げ。
限定50台。お早めにご予約！



☆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に生チョコを
たっぷりサンドして焼き上げました。
レンジでチンして、生チョコとろーり。
バニ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
31cm×13cm×6cm 納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にペカンナッツ、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

