

濃厚な味わいのバタークリームを堪能するもよし、元祖ショートケーキを体験するもよし

家族の楽しいひとときを作るコロンのクリスマスケーキ

株式会社コロバン(本社:東京都渋谷区、代表取締役社長:小澤 俊文、以下:コロバン、URL:https://www.colombin.co.jp/)では、11月1日からクリスマスケーキの予約受付を開始いたします。店舗共通商品は、根強い人気のバタークリームを使ったデコレーションケーキや、創業者が考案したといわれるショートケーキのクリスマスデコレーションケーキなど、クラシカルでどこか懐かしく温かい6種のケーキを品揃えいたします。百貨店やエキナカ限定商品は、各ショップのニーズにあわせたテイストの異なる5アイテムをご用意いたします。

【店舗共通クリスマスケーキ】

1)クラシックバターノエル 直径約12cm(税込¥2,916)～

オリジナルのバタークリームを使用した毎年定番のデコレーションケーキです。ラム酒がほのかに香るバタークリームは、なめらかな口どけが特徴です。

2)クラシックショコラバターノエル 直径約12cm(税込¥2,916)～

コロバン伝統のバタークリームにビターチョコレートを加えて濃厚なカカオ感が味わえるバターデコレーションケーキに仕上げました。グランマニエが味のアクセントに。

3)フローズノエル 直径約12cm(税込¥3,024)～

しっとり焼き上げたスポンジ生地とバニラ薫る生クリームの絶妙なバランスがお楽しみ頂ける元祖ショートケーキのクリスマスデコレーションです。

4)マルキーズショコラ 直径12cm(税込¥2,916)

バタークリームケーキに、チョコレートを上掛けしたデコレーションケーキです。

5)プチガトー:スノーマン 税込¥648

雪だるまに見立てたマスカルポーネのムースをのせたティラミスです。

6)プチガトー:クリスマスツリー 税込¥594

サブレ生地の上に抹茶のブリュレと小倉クリームを重ね、仕上げに抹茶仕立てのマロンクリームを絞った、クリスマスツリーを思わせるモンブランです。

【店舗限定クリスマスケーキ (一部抜粋)】

1)東武百貨店(池袋・船橋):エトワールノエル(税込¥10,000)

バタークリームを使用した2段のデコレーションケーキです。大人のクリスマスにふさわしい華やかな仕上がりです。下段直径約18cm 高さ約12cm

2)東京駅グランスタ店:5種のフルーツの2段デコレーション (税込¥12,960)

2段のショートケーキです。苺、ラズベリー、ブルーベリー、クランベリー、赤スグリなど、5種類のフルーツをふんだんに飾り付けました。直径約21cm、高さ約18cm

【ケーキに関する予約・受け渡し】

ご予約期間 :2017年11月1日(水)～2017年12月15日(金)

お渡し期間 :2017年12月20日(水)～2017年12月25日(月)

- 一部店舗につきましては、商品や販売期間が限定される場合がございます。
- 店舗限定クリスマスケーキの予約期間・販売期間は、店舗毎に異なる場合がございます。

(写真上から)クラシックバターノエル、プチガトー(スノーマン・クリスマスツリー)、エトワールノエル、5種のフルーツの2段デコレーション)

