

Christmas Cake

地元の銘店ケーキ

福島市
レパコガーデン

お渡し日:
22日~25日

REPACO GARDEN
ARTISTIC PÂTISSERIE



皆さまのところに
響く情熱ある
お菓子作り

選りすぐりの素材の質感や
風味を生かし、フランス菓子の
伝統と技術に裏付けされた
菓子作りを目指しています。



限定
300コ

5号

直径
約15cm
高さ約7cm

01 レパコ
ガトーフレイズ 5,800円
(税込6,264円)

LINE予約限定

※来店ポイント/
100ポイント
プレゼント

01 レパコ ガトーフレイズ5号ご購入で

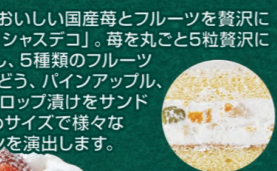


限定
200コ

5号

直径
約15cm
高さ約7cm

02 レパコ
フルーツケーキ 4,800円
(税込5,184円)



限定
250コ

4号

直径
約12cm
高さ約7cm

03 レパコ
チョコレートケーキ 3,200円
(税込3,456円)



04 レパコ
莓とフルーツの
デリシヤステコ 3,800円
(税込4,104円)

直径
約12cm
高さ約7cm



限定
200コ

5号

直径
約11cm
高さ約9cm

05 レパコ
いちいオリジナル
ティラミス 3,300円
(税込3,564円)

※オーナメントに変更がある場合がございます。

素材の美味しさにこだわり丁寧に作りました。イタリア産フレッシュチーズ・マスカルポーネを使用したティラミスクリームとカフェクリムの組み合わせ。濃厚でありながらお口の中であとをのける、絶妙な食感とコクを追求しています。コーヒーストロップを染み込ませたほろ苦いスポンジとチョコレートでコーティングしたシュトロセルがアクセントになっています。

お渡し日: 24日

福島市
エクロール

お渡し日:
23日・24日



福島を愛する
店主が作るケーキ

フランスのミシュラン
星付きレストランで経験を積み、
日本の一流ホテル、
銀座のレストランで働き、
福島でオープンしました。

マリーゴールド卵を使った軽い食感のスポンジ生地で
カスタードクリームと生クリーム、苺をサンドし
あっさりとしつつコクのある生クリームで
デコレーションしました。



14 23日
限定
30コ

15 24日
限定
30コ

エクロール
ノエルフレイズ

特定原材料 乳製品、小麦粉、卵



苺とフランボワーズのムース、ライチのジュレ、
ライチのムース、苺とフランボワーズとグロゼイユの
ジェリフィエ、アーモンドの生地、ホワイトチョコレートの
クラッカンを組み合わせました。



16 23日
限定
20コ

17 24日
限定
20コ

エクロール
サンティヤン

特定原材料 乳製品、卵、小麦粉、アーモンド



いわき市
リュドゥサクラ

お渡し日:
24日・25日



上質素材に、
こだわり続けて
40年

無添加・上質素材を徹底的に
追及している洋菓子店。
厳選素材を求めるお客様で
日々にごわう人気店です。

無添加の上質な純生クリーム100%。契約農家さんの
あまおういちごのみ使用。いちごの旨味を凝縮させた
自家製ビューレをサンド。



リュドゥサクラ
あまおうノエル

限定
80コ

18 4号

直径
約12cm
高さ約7cm

4,800円
(税込5,184円)

限定
50コ

19 5号

直径
約15cm
高さ約8cm

5,800円
(税込6,264円)

厳格な欧州規格のクーベルチュールショコラ100%と
北海道産の純生クリーム100%との上質で濃厚な
ショコラクリーム。チョコレートのスポンジと
酸味もきたいラズベリービューレがサンドしてあります。



リュドゥサクラ
ショコラノエル

限定
50コ

20 4号

直径
約12cm
高さ約7cm

4,800円
(税込5,184円)

限定
50コ

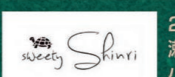
21 5号

直径
約15cm
高さ約8cm

5,800円
(税込6,264円)

福島市
スウィーティンリ

お渡し日: 23日~25日



2019年2月に
瀬上にオープンした
小さなケーキ屋さんです。

フランス産クリームチーズを使用。
しっとり濃厚な味わいです。

上質なチョコレートを使用。
しっとりとするように焼き加減に
こだわっています。



06 23日
限定
10コ

07 24日
限定
20コ

08 25日
限定
10コ

直径
約12cm
高さ約5cm

スウィーティンリ
スフレフロマージュ 3,580円
(税込3,867円)

09 23日
限定
15コ

10 24日
限定
20コ

11 25日
限定
15コ

直径
約12cm
高さ約6cm

スウィーティンリ
ガトーショコラ 3,680円
(税込3,975円)



竹屋
デコレーションケーキ 4,500円
(税込4,860円)

直径
約13.5cm
高さ約6cm

12 24日
限定
40コ

13 25日
限定
40コ

手作りの和菓子や
洋菓子を扱う川俣町の「竹屋」
特に看板メニューの餡は絶品です。
繊細な餡を扱う
熟練の腕で作ったケーキを
ぜひ一度お召し上がりください。

直径
約13.5cm
高さ約6cm

SAKURAの
こだわり

- 福岡契約農家「あまおういちご」使用
- 無添加純生クリーム100%使用
- 良質な発酵無塩バター100%使用
- 欧州厳格規格を合格したクーベルチュールチョコレート100%使用

2023年から、個数限定で
新発売のラズベリームース
ケーキ。
メディアでも取り上げられた
大人気のアントルメの
ルーージュのクリスマス
ケーキです。

限定
30コ

24 4号

直径
約12cm
高さ約4cm

リュドゥサクラ
ルーージュ・フルール 4,800円
(税込5,184円)



無添加・厳選素材のSAKURAの原点のケーキ。
濃厚で、でも後味のキレが良く大人気商品です。
7号サイズなので
ボリュームもあります。

限定
20コ

25 7号

リュドゥサクラ
ロワールチーズケーキ 5,200円
(税込5,616円)

※当日は10カットにカットしメリークリスマスのプレートがのります。



ケーキ
サイズ
早見表

1cm
5cm
10cm
4号
4.5号
15cm
5号
6号
20cm
7号
25cm

クリスマス

クリスマス