

Merry Christmas

CHRISTMAS CAKE CATALOG 2025



限定30台

博多あまおうの プレミアムショートケーキ

Premium Short Cake

完熟した博多あまおうの甘さを引き立てるため、濃厚なミルクの風味と軽やかな口どけを併せ持つ九州産生クリーム"クレーム・ソワニエ"を使用しました。中に丸ごとの博多あまおうと自家製コンフィチュールを重ねることで、果実の美味しさを余すことなく閉じ込めた、贅沢なショートケーキ。

15cm
¥6,800 (税込)

アレルギー：小麦、乳、卵



苺のショートケーキ

Strawberry Short Cake

鞍手町・野上養鶏場の味宝卵と、長崎県・坂口養蜂のハゼ蜂蜜を使用したしっとりとしたスポンジに、搾りたて生乳のような味わいの九州産生クリームを重ねました。華やかな香りと甘みをもつ九州産いちごが、やさしい口どけのクリームと調和するショートケーキ。

12cm
¥4,000 (税込)
15cm
¥4,800 (税込)
18cm
¥5,900 (税込)

アレルギー：小麦、乳、卵

数量限定

苺のタルト

Strawberry Tart

鞍手町・野上養鶏場の味宝卵と、マダガスカル産バニラビーンズ、阿蘇小国のジャージー牛乳を贅沢に使用したカスタードクリームを、香ばしいアーモンドタルトに重ねました。九州産いちごにラズベリーとブルーベリーを合わせた、3種のベリーの甘酸っぱさと香りが広がる華やかなタルト。

14
cm

¥5,000 (税込)

アレルギー：小麦、乳、卵



ガトーショコラ

Gateau chocolat

ヴァローナ社の2種類のチョコレートをブレンドし、REC COFFEEのスペシャルティコーヒーで香りと深みを加えました。しっとりとした口あたりとカカオの豊かな風味を引き立てる、やさしいミルク感の九州産生クリームを合わせたガトーショコラ。

15
cm

¥4,500 (税込)

アレルギー：小麦、乳、卵



限定30台

ノエル・ピスターシュ

Noel Pistache

イラン産ピスタチオの豊かな香りのムースに、マスカルポーネとホワイトチョコのムースを重ねました。黒いちじく、あまおう、ラズベリーにジュニパーべリーを合わせたコンフィチュールが果実味と香りの深みを添えたピスタチオのケーキ。

15
cm

¥5,200 (税込)

アレルギー：小麦、乳、卵（※お酒を使用しています）



シュトーレン

STOLLEN

発酵バターとマジパンローマッセを練り込んだ生地に、香ばしいフランス産小麦粉と3種のスパイスを合わせました。カシューナッツやミックスフルーツを贅沢に包み込み、REC COFFEEのスペシャルティコーヒーを加えることで、豊かな香りと深みのある味わいのシュトーレン。



¥2,400 (税込)

アレルギー：小麦、乳、卵（※お酒を使用しています）

サイズ：約15×7×H3.5cm

■ ご予約期間

2025年11月6日(木)～12月15日(月)

■ ご予約方法

店頭受付・電話予約・WEB予約のいずれか

※店頭電話受付時間：10:00～18:00（毎週火曜日は定休日）

※WEBでのご予約は11月8日(土)頃よりスタートいたします。

その他詳細につきましては、公式ホームページまたはインスタグラムをご覧ください。

■ 受け渡し期間

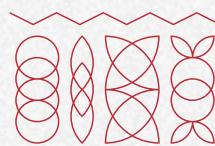
2025年12月20日(土)～12月25日(木)

※23日(火)は10:00～18:00で臨時営業とします。

- ・受け渡し期間は混雑が予想される為、事前決済をお願いいたします。
- ・ご入金後の商品の変更、キャンセルはできかねますので、予めご了承ください。
- ・限定商品は数量に達し次第終了とさせていただきます。
- ・飾りがパンフレット記載の写真から一部変更になる可能性がございます。ご了承ください。



WEB予約はこちらから



SAISON
DES
RÉCOLTES
セゾン デ レコルト

〒812-0041
福岡県福岡市博多区吉塚8丁目1-43

TEL 092-402-2686
営業時間 10:00-18:00
※火曜日定休

