

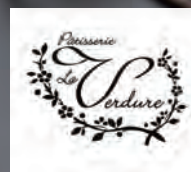


「ラ・ベルデュール」は、フランス語で「緑園地帯、緑の丘」
という意味です。横浜の緑あふれるこの緑園都市に
ピッタリの名前です。



服部明シエフ

東京生まれ
東京の有名店にて修行後、1994年に「ラ・ベルデュール」をオープン
2015年 ジェラートワールドツアー 東アジア大会優勝
2016年 フランス開催パリサロンデュシコラにて3年連続最優秀デザート・金賞受賞
2019年 フランス開催パリサロンデュシコラにて最高のシココティエベストオブベストアワード受賞
2022年 神奈川県洋菓子協会会長に就任



コンテストで会長賞を受賞したケーキをクリスマス仕様に仕上げました。自家製キャラメルを使用したキャラメルムースと、果肉入りのみずみずしいオレンジを使用したジュレの底には、風味豊かなヘーゼルナッツ生地を使用しています。香りと食感のバランスのとれた服部シェフ自慢の逸品を、是非ご賞味ください。

N-5 ラ・ベルデュール
クリスマス
キャラメルオレンジ 5号

【直径約15cm】……………本体 **5,800円**
(税込6,264円)

承り期間: 12月17日(火)まで
お渡し日: 12月23日(月)・12月24日(火)

※特定原材料: 卵・乳成分・小麦
※天面にトッピングされた
チョコリングは固い設計で仕上げて
おります。オーナメント同様取り外し
てからカット(切り分け)をお願い致します。
チョコリングは、お召し上がりいただけます。

限定
50コ



国産苺と甘酸っぱいグリオットチェリー(さくらんぼ)をバランス良く組み合わせた極上のムースです。中には、苺のジュレと最高級のビスタチオペーストを使用したムースを贅沢に使用しています。服部シェフ自慢の逸品を、是非ご賞味ください。

N-6 ラ・ベルデュール
クリスマス
ビスタチオフレーズ 5号

【直径約15cm】……………本体 **5,800円**
(税込6,264円)

承り期間: 12月17日(火)まで
お渡し日: 12月23日(月)・12月24日(火)

※特定原材料: 卵・乳成分・小麦
※天面にトッピングされた
チョコリングは固い設計で仕上げて
おります。オーナメント同様取り外し
てからカット(切り分け)をお願い致します。
チョコリングは、お召し上がりいただけます。

限定
50コ

横浜 上永谷 フェアベール

横浜・港南区で地元の皆様に愛されて38年、
女性パティシエールの造り出す優美な味を
お届けします。



イチゴが
まるごと入ってます!

しっとりとしたスポンジにまるごと苺とたっぷり生
クリームをサンドし、上面や周りにも苺とブルーベ
リーをふんだんに飾りました。
たまごはそうてつローゼンオリジナル「元気たまご」
を使用しています。

N-10 横浜 上永谷 フェアベール
苺のスペシャル
デコレーションケーキ 6号

【直径約18cm】……………本体 **8,800**円
(税込9,504円)

承り期間: 12月17日(火)まで
お渡し日: 12月24日(火)のみ

※特定原材料: 卵・乳成分・小麦

限定
10コ

しっとりとした焼き上げたバイクドチーズケーキに
ヨーグルトクリームと自家製ブルーベリージャムを
重ね生クリームをたっぷり絞り込みました。
たまごはそうてつローゼンオリジナル
「元気たまご」を使用しています。



N-11 横浜 上永谷 フェアベール
ブルーベリーチーズケーキ 5号

【直径約15cm】……………本体 **4,980**円
(税込5,379円)

承り期間: 12月17日(火)まで
お渡し日: 12月23日(月)・24日(火)

※特定原材料: 卵・乳成分・小麦

限定
40コ



マスカルポーネチーズを使用したティラミスクリームで
抹茶、マロン、いちごの3種類のお味に仕上げました。
全てのティラミスにそうてつローゼンオリジナル
「元気たまご」を使用しています。



N-12 横浜 上永谷 フェアベール
ティラミスアソートセット

【3種6品】……………本体 **3,980**円
(税込4,299円)

承り期間: 12月17日(火)まで
お渡し日: 12月23日(月)・24日(火)

※特定原材料: 卵・乳成分・小麦

限定
50コ

横浜 モンテローザ

横浜で愛されて半世紀。
熟練パティシエのこだわり洋菓子店よりお届けします。



しっとりとしたスポンジと、乳脂肪35%の高級生クリームをたっぷり乗せました。

N-13 横浜モンテローザ
ホワイトクリスマス 4号

【直径約12cm】……本体 **4,900円**
(税込5,292円)

承り期間: 12月17日(火)まで
お渡し日: 12月22日(日)~12月24日(火)

※特定原材料: 卵・乳成分・小麦

限定
40コ

早得
12/15(日)

ベルギー産のチョコレート
をふんだんに使用し、
アーモンド・カラメルで
風味豊かに仕上げました。



N-14 横浜モンテローザ
ショコラクリスマス 5号

【直径約15cm】……本体 **5,600円**
(税込6,048円)

承り期間: 12月17日(火)まで
お渡し日: 12月22日(日)~12月24日(火)

※特定原材料: 卵・乳成分・小麦

限定
30コ

早得
12/15(日)



横浜で創業60年。
長年愛されているモンブランケーキ。
濃厚なマロンクリームをふんだんに使って
クリスマスケーキに仕上げました。



N-15 横浜モンテローザ
モンブラン・クリスマス 5号

【直径約15cm】……本体 **5,300円**
(税込5,724円)

承り期間: 12月17日(火)まで
お渡し日: 12月22日(日)~12月24日(火)

※特定原材料: 卵・乳成分・小麦

限定
20コ

早得
12/15(日)



※オーナメント・プレート等は変更させていただく場合がございます。