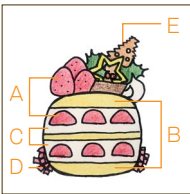


## アンダーズ 東京 2021年クリスマスケーキ

### 苺のショートケーキ 15cm ¥5,900



たっぷりサンドした甘みと酸味のバランスが程よい国産苺「とちおとめ」と、ふんわりした極上なくちどけのスポンジ、甘さ控えめの軽い口当たりの生クリームが絶妙なハーモニーを奏でます。ケーキの周りを、優しい甘酸っぱさのドライベリーでデコレーションした定番で人気のショートケーキです。

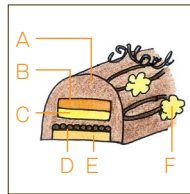


- A 国産苺 (とちおとめ)
- B ジェノワーズ
- C 生クリーム
- D ドライ苺
- E オーナメント (チョコレート)

### ブッシュドノエル ¥6,300



華やかな香りのマンダリンオレンジのジュレとジャスミンティークリームを優しくちどけのショコラムースで包み、土台に食感の異なるヘーゼルナッツのヌガーとビスキュイショコラでアクセントを。少しほろ苦くもざっぱりとした大人なブッシュドノエルです。

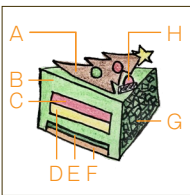


- A ショコラムース
- B マンダリン オレンジジュレ
- C ジャスミンティー クリーム
- D ヌガーノワゼット
- E ビスキーショコラ
- F ビスタチオスポンジ

### ～クリスマスツリー～ ピスタチオムース ¥6,600



滑らかでコクのあるピスタチオムースの中に、ミックスベリーのジュレとバニラ香のチョコレートクリームを閉じ込めました。さらに、サクサクに焼いたクレープ生地を混ぜたチョコレートとビスキュイの楽しい食感をプラスし、ピスタチオパウダーで仕上げたクリスマスツリーのかたちがオシャレなケーキです。

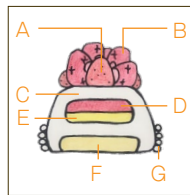


- A チョコレート
- B ピスタチオムース
- C ベリージュレ
- D ショコラヴァニニュー
- E フィヤンティーヌショコラ ビスターシュ
- F ビスキージョCOND
- G ピスタチオパウダー
- H ラズベリー

### ～クリスマスギフト～ 苺のティラミス ¥5,600



苺ジュレとバニラ香の濃厚なブリュレの層を艶やかで美しいマスカルポーネムースで覆い、土台には苺香るスポンジ生地を忍ばせました。クリスマスプレゼントを彷彿とさせるレッドリボンの装飾が印象的な華やかなクリルマスにぴったりのケーキです。



- A 国産苺 (とちおとめ)
- B リボン型チョコレート
- C マスカルポーネムース
- D 苺ジュレ
- E タヒチ産バニラ入りブリュレ
- F ビスキーティラミス
- G パールクラッカン

### アソートケーキ ¥3,900



2021年 アンダーズ 東京の4種類のクリスマスケーキを2ピースずつご用意したアソートタイプのクリスマスケーキBoxです。

苺のショートケーキ、ブッシュドノエル、ピスタチオムース、苺のティラミス 各2個

※表記料金は税込み価格 (8%) です。  
※予定数に達した時点で受付を終了させていただきます。

