聖なる夜を華やかに彩るｔ２のクリスマスケーキ2014予約開始

皆様においしさと、幸せな笑顔をお届けしたい。
そんな想いを込めて、パティシエが１つ１つ手作りでお作りしますので、ご予約のみの販売となっております。
お申込みはお早めにどうぞ
（ご予約締め切りは12月20日 までとなります）
http://t2-studio.co.jp/christmas2014/

ｔ２のクリスマスケーキ（生クリーム、ガナッシュクリーム）
しっとりときめの細かいスポンジ（ガナッシュはチョコレートスポンジ）に、イチゴをまるごと入れました。口どけのよい「生クリーム」と高級スイートチョコレートを使用した「ガナッシュクリーム」をご用意しました。
5号￥3,672
6号￥4,536
7号￥5,400

ｔ２のドーム・ド・ノエル（生クリーム、ガナッシュクリーム）
しっとりときめの細かいスポンジ（ガナッシュはチョコレートスポンジ）に、イチゴをまるごと入れました。口どけのよい「生クリーム」と高級スイートチョコレートを使用した「ガナッシュクリーム」をご用意しました。
5号￥3,672
6号￥4,536
7号￥5,400

ｔ２のクリスマスショコラ（限定250台）
ビタースイートとミルクチョコレートのクリームとコーティングチョコレートの三重奏。ラズベリーをサンタの帽子に見立てて飾りました。
5号￥3,672

ｔ２のクリスマスロールケーキ（限定200台）
チョコレートスポンジにチョコレートクリームを入れて巻き、グラサージュショコラでコーティング。表面をチョコレートとイチゴで飾りました。
￥1,404

ｔ２のプッシュ・ド・ノエル
ヘーゼルナッツの生チョコレートとチョコレートクリームをアーモンドビスキュイで巻き、表面にガナッシュクリーム絞りました。3種のチョコレートをお愉しみください。
￥3,089

ｔ２のミニノエル（イチゴ、ショコラ）
フランス産のイチゴ「センガセンガナ種」のイチゴを葛でまとめ、アーモンドビスキュイで巻きました。生クリームとイチゴのデコレーションは、誰にでも愛される人気の組み合わせです。
ミニノエル各1個（イチゴ）￥1,080
ミニノエル各1個（ショコラ）￥1,080
ミニノエル2個セット￥2,160

●Ｔ２の菓子工房 ハーバー店
三重県津市柳山津興384-2
TEL：059-213-1777
FAX：059-224-0330
営業時間 9：00～20：00
Cafe 10：00～19：30 （Order Stop 19：00）
駐車場 約40台収容

●Ｔ２の菓子工房 北丸之内店
三重県津市北丸之内7
TEL：059-226-1771
FAX：059-226-1771
営業時間 9：00～19：00

●Ｔ２ＣＯＬＬＥＣＴＩＯＮ 山の手テラス店
三重県津市一身田上津部田3005-2 山の手テラス
TEL：059-236-5777
FAX：059-236-5777
営業時間 10：00～19：00
駐車場 約50台収容（他店舗共有）

【本件に関するお問い合わせ先】
企業名：株式会社福寿軒
TEL： 059-226-2910
Email：press@t2-studio.co.jp

Generated by ぷれりりプレスリリース
https://www.prerele.com