

2021

Spécialité



クリスマス フレーズ 限定20台 12cm 3,500円(税込)

今年のスペシャルティは苺の魅力がたっぷりと詰まったケーキです。フレッシュな苺とフランボワーズで仕立てた、果実味あふれるジュレ、コクのある苺クリームの2層を中心に据え、軽やかな苺のムースで包みました。まさに苺づくしな逸品です。

作者：シェフパティシエ 栗原道成

Christmas Cake Selection 2021

[ご予約期間] 11月1日～12月20日

※クリスマスの混雑を避けるため、ご予約は『料金前払い』を御願ひしております。

※クリスマスケーキのご予約は店舗での受付を御願ひしております。

※当店は、小麦粉、卵、乳、ナッツ類を使用した商品を同一工場内で生産しています。

※お電話、FAX、メール、LINE、Instagram、ホームページでのご予約は受け付けておりません。



苺のデコレーション

15cm 3,400円(税込) 24cm 7,100円(税込)
18cm 4,200円(税込) 27cm 9,600円(税込)
21cm 5,300円(税込) 30cm 13,100円(税込)

ラムール自慢のフレッシュ生クリーム
朝摘み苺、ふわっふわのジェノワーズ
王道のケーキだからこそ、専門店の
こだわりを感じて頂ける逸品です。

作者：シェフパティシエ 栗原道成



生チョコのデコレーション

15cm 3,400円(税込) 24cm 7,100円(税込)
18cm 4,200円(税込) 27cm 9,600円(税込)
21cm 5,300円(税込) 30cm 13,100円(税込)

厳選されたクーベルチュールチョコレートとフレッシュ
生クリームをラムール独自の配合でブレンドしました！
チョコレートの香り、味わいをしっかりと
ご堪能いただけるケーキです。

作者：シェフパティシエ 栗原道成



ベリーベリー ピスタチオノエル

限定50台 3,500円(税込)

芳醇ないちごと、香ばしいピスタチオ、
甘酸っぱいフランボワーズの味わいが
口いっぱいに広がります！クリスマスにピッタリの
華やかなノエルに仕上げました。

作者：チーフパティシエ 根岸早紀



クリスマスパンドラ

限定100台 2,100円(税込)

開店当初からずっと愛され続けてきたラムールの
ロングセラーケーキです！
厳選されたクーベルチュールチョコレートを使用した
深みのある味わいをお楽しみください！

作者：初代シェフパティシエ 栗原茂道



小さな苺のデコレーション

限定100台 12cm 3,500円(税込)

ラムール自慢のフレッシュ生クリームと
群馬県産の朝摘み苺をたっぷりと飾り付けました！
マカロンも乗った、ちょっと贅沢なケーキは
2人で過ごすクリスマスにピッタリのサイズです。

作者：シェフパティシエ 栗原道成



クリスマス ピスターシュ

限定20台 3,500円(税込)

幾重にも重ねられたピスタチオの生地やクリームの
濃厚な味わいと香り、さっくりとしたクッキー生地、
甘酸っぱいフランボワーズとグリオットチェリーなど、
様々な味わいが織りなす調和を、ご堪能ください。

作者：統括チーフパティシエ 伊藤健吾



苺のスペシャル

デコレーション

15cm 4,200円(税込)

18cm 5,600円(税込)

苺、ラズベリー、ブルーベリーをたっぷり
飾り付けました！甘酸っぱいベリーの
美味しさを堪能できる贅沢なケーキです！

作者：統括チーフパティシエ 伊藤健吾



くまさんのバイクドチーズ

限定100台 18cm 3,800円(税込)

濃厚な味わいが特徴のフランス産チーズ
「エルヴィール」を贅沢に使用し1時間以上かけて
じっくりと低温で焼き上げました。
食べた瞬間から広がるチーズのまろやかな味わい、
香りをご堪能ください。

作者：シェフパティシエ 栗原道成



ドレスモンブラン

限定60台 15cm 4,000円(税込)

華やかな香りのフランス産西洋栗のペーストと
こっくりとした優しい味わいの和栗の渋皮煮を
たっぷりと使用しました。
栗づくしのラムールオリジナルモンブランです。

作者：シェフパティシエ 栗原道成



朝摘み苺のタルト

限定180台 18cm 3,800円(税込)

さっくり柔らかなイタリアンメレンゲのタルトに
群馬県産の朝摘みいちごをたっぷりと乗せた
いちご好きの方におすすめの贅沢なタルトです！

作者：初代シェフパティシエ 栗原茂道