



Pâtisserie
Chocolaterie
L'Amour

MAEBASHI ESTD. 1984

【ご予約期間】
10月22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。

仕入れ状況などにより、飾りが変更になる場合がございます。

※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。

前橋の手創りケーキ工房 ラムール

〒371-0055 群馬県 前橋市 北代田町9-8

9-8 Kitashirota, Maebashi City, Gunma Pref. 371-0055, Japan

☎027-234-9147

営業時間 8:30am～7:00pm(19:00)

12月のお休み 6日、13日、20日、26日



www.lamour.jp



Pâtisserie
Chocolaterie
L'Amour

MAEBASHI ESTD. 1984

Christmas Cake Selection 2022



クリスマス フレーズ 限定20台 12cm 4,000円(税込)

今年のスペシャルは苺の魅力がたっぷり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 2022

[ご予約期間] 10月22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。

※仕入れ状況などにより、飾りが変更になる場合がございます。

※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。



ベリーベリー ピスタチオノエル 限定50台 3,800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 2,300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 3,900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 4,000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 4,500円(税込)
18cm 5,900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



苺のデコレーション

15cm 3,700円(税込) 24cm 7,800円(税込)
18cm 4,600円(税込) 27cm 10,000円(税込)
21cm 5,800円(税込) 30cm 13,500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 3,700円(税込) 24cm 7,800円(税込)
18cm 4,600円(税込) 27cm 10,000円(税込)
21cm 5,800円(税込) 30cm 13,500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



生チョコのスペシャルデコレーション

15cm 4,500円(税込)
18cm 5,900円(税込)

生チョコデコレーションの土台に苺、ラズベリーブルーベリーを鮮やかに飾り付けました!チョコレートとベリーの美味しさを一度にご堪能頂ける贅沢なケーキです。

作者：チーフパティシエ 横倉 涼



くまさんのバイクドチーズ

限定100台 18cm 3,900円(税込)

濃厚な味わいが特徴の北海道産クリームチーズ「リュクス」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 4,600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 4,000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