

# Family Christmas Cake 2024

安全安心の百年素材を使い、  
各店舗でひとつずつ丁寧に手作りしています。

ケーキのサイズと  
目安人数

直径12cm (2~4人前)  
直径15cm (4~6人前)  
直径18cm (6~8人前)

12.20  
締切

限定100台

## ① 贅沢苺たっぷりデコレーション

15cm 6,500円(税込)

お渡し日 12/21(土)~25(水)

アレルギー: 乳成分、小麦、卵



12.20  
締切

限定1200台

## ② ファミリー・苺クリスマス

12cm 3,900円(税込)

15cm 4,800円(税込)

18cm 6,000円(税込)

お渡し日 12/21(土)~25(水)

アレルギー: 乳成分、小麦、卵



12.20  
締切

限定400台

## ③ 生チョコクリスマス

12cm 3,900円(税込)

15cm 4,800円(税込)

お渡し日 12/21(土)~25(水)

アレルギー: 乳成分、小麦、卵



12.10  
締切

限定30台  
店頭予約のみ

## ④ 卵・小麦を使わないクリスマス

12cm 3,900円(税込)

15cm 4,800円(税込)

18cm 6,000円(税込)

お渡し日 12/21(土)~25(水)

アレルギー: 乳成分  
※小麦と卵を使用する厨房で製造しています。



12.10  
締切

限定200台

## ⑤ クリスマス苺タルト

15cm 5,000円(税込)

お渡し日 12/21(土)~25(水)

アレルギー: 乳成分、小麦、卵



12.10  
締切

限定200台

## ⑥ ガトーショコラ

15cm 4,000円(税込)

お渡し日 12/21(土)~25(水)

アレルギー: 乳成分、小麦、卵



12.10  
締切

限定200台

## ⑦ 特別なピッシュュ・ド・ノエル

長さ15cm 3,900円(税込)

お渡し日 12/23(月)~25(水)

アレルギー: 乳成分、小麦、卵



12.10  
締切

限定200台

## ⑧ クリスマス・モンブラン

15cm 4,000円(税込)

お渡し日 12/23(月)~25(水)

アレルギー: 乳成分、小麦、卵



12.10  
締切

限定100台

## ⑨ ピスタチオルージュ (グルテンフリー)

15cm 4,000円(税込)

お渡し日 12/23(月)~25(水)

アレルギー: 乳成分、卵  
※小麦と卵を使用する厨房で製造しています。



### クリスマスケーキのご予約について

ご予約は**11月1日(金)**~店頭またはネットで!

ネットご予約

11月1日~12月10日までのネット予約で

**5%OFF**

パレット会員様限定  
店頭予約特典

店頭で12月10日までの前金予約で

**5%OFF + ポイント3倍**

- お電話でのご予約、当日のお問い合わせは承れません。
- 必ずご予約時のお支払いをお願いします。
- 膳所店のみ、12月24日・25日はホール・カット共に完全予約制です。

● ケーキの仕様・装飾など、デザインは都合により変更する場合がございます。● 写真は全て15cmサイズです。● 変更・キャンセルはご予約締切日までにお願いいたします。● 各商品限定数に達し次第、予約受付終了いたします。

ネットご予約は  
こちらから





# 2024 Family Christmas Cake

大切な人との思い出を、心に刻むクリスマス  
みんなを笑顔にする当日作りたての美味しいケーキ

ご予約は  
11月1日(金)  
から

すべての商品は「数量限定・期間限定」です。売り切れ次第販売終了となります。

**palette**  
especially for

シューレン・ガレットデロワ

ご予約は **電話** **店頭** **ネット**

数量限定

各1本 **2,200**円(税込)

13cm×7cm×高さ2.5cm

アレルギー:

乳成分、小麦、卵、くるみ

販売は  
11月1日(金)  
から



## ヘーゼルナッツ シューレン

生地にヘーゼルナッツ、くるみ、コーヒー豆粉末を加え、自家製ヘーゼルナッツマジパンをセンターに入れて焼き上げました。

外側の糖衣には、控えめに香るシナモンで、香りと味わいの変化をお楽しみください。



## シューレン

180日間以上寝かせ、香りを立たせるための香辛料、ブランデーをオリジナルブレンドした自家製漬け込みフルーツに、低糖度自家製マジパンをセンターに入れて丁寧に焼き上げました。

新年を祝うお菓子

**ガレット・デ・ロワ**

フランス産発酵バターでつくる  
自家製のパイで焼き上げたフランスの伝統菓子

**12.20** 締切

18cm **3,300**円(税込)

お渡し日 12/29(日)~1/8(水)

アレルギー: 乳成分、小麦、卵 賞味期限/常温3日間

パイの中に、  
かわいいフェーブが  
入っています。

アーモンドクリーム  
フェーブ  
自家製折込パイ

**palette**  
especially for

年末年始は営業時間、定休日の変更あり。Instagramまたはホームページをご確認ください。

- 皇子山店  
Tel. 077-525-1231  
営業時間: 9時~19時  
定休日: 毎月第3水曜日
- 草津エイスクエア店  
Tel. 077-561-6572  
営業時間: 10時~22時  
定休日: A-SQUAREの定休日に準じます
- 守山店(25年4月オープン予定)  
住所: 守山市勝部1-4-11  
(モンレーブさん跡地)
- 膳所店 ※24日(火)・25日(水)は完全予約制  
Tel. 077-522-1561  
12/25(水)営業日  
12/26(木)定休日  
営業時間: 10時~19時  
定休日: 毎週水曜日
- 唐崎店  
Tel. 077-525-9391  
12/25(水)営業日  
12/26(木)定休日  
営業時間: 10時~19時  
定休日: 毎週水曜日

各店舗のリアルタイム投稿は  
インスタストーリーズで更新



@PALETTE.JP

<https://www.e-palette.jp>

sweets studio  
**ATELIER  
PALETTE**

● 草津イオン店

Tel. 077-514-8803

営業時間: 10時~19時  
定休日: イオンモールの定休日に準じます