

ご予約特典

12月17日(火)迄に、掲載のクリスマスケーキを店頭でご予約いただいたお客様に、当店のみで
ご使用頂けます金券(500円)をプレゼント!

※現金払いでのご予約に限らせていただきます。

12月24,25日の当日店頭販売のクリスマスケーキは、ごく少量しかご用意できません。なるべくご予約下さいませ。

金券に関して
 ・ご使用期限2024年1月1日から6月30日まで
 ・おつりや換金は出来ません。
 ・金券ご使用時でのポイント加算は行っておりません。
 ※お正月ケーキとシューレンは対象外です。
 ※金券をお渡しの方にはポイント加算できません。



トゥレ・ドゥー

〒604-8206 京都市中京区三条通新町角

TEL&FAX 075-254-6645

OPEN 11:00-19:30

※土・日・祝 11:00-19:00

不定休



WEB



Instagram



MAP

www.touslesdeux2001.com

Joyeux Noël 2024



TOUS LES DEUX CHRISTMAS CAKE

トゥレ・ドゥー 2024 クリスマスケーキ

お客様控

受付係名	受付日	お代金	済・未
お名前	様	<input type="radio"/> フレジェ 12cm 税込 4,000 円 個 <input type="radio"/> フレジェ 15cm 税込 4,800 円 個 <input type="radio"/> フレジェ 18cm 税込 5,900 円 個 <input type="radio"/> ノエル・メリタ 税込 4,500 円 個 <input type="radio"/> ノエル・プザンソ 税込 4,500 円 個 <input type="radio"/> ノエル・モンブラン 税込 4,600 円 個 <input type="radio"/> ノエル・オペラ 税込 4,500 円 個 <input type="radio"/> パネトーネ 税込 2,980 円 個 <input type="radio"/> シューレン 税込 3,240 円 個	
お渡し日	月 日 AM・PM	合計金額	円

トゥレ・ドゥー 2024 クリスマスケーキ

ご注文書

受付係名	受付日	お代金	済・未
お名前	様	<input type="radio"/> フレジェ 12cm 税込 4,000 円 個 <input type="radio"/> フレジェ 15cm 税込 4,800 円 個 <input type="radio"/> フレジェ 18cm 税込 5,900 円 個 <input type="radio"/> ノエル・メリタ 税込 4,500 円 個 <input type="radio"/> ノエル・プザンソ 税込 4,500 円 個 <input type="radio"/> ノエル・モンブラン 税込 4,600 円 個 <input type="radio"/> ノエル・オペラ 税込 4,500 円 個 <input type="radio"/> パネトーネ 税込 2,980 円 個 <input type="radio"/> シューレン 税込 3,240 円 個	
電話番号		合計金額	円
住所			
お渡し日	月 日 AM・PM		



ご予約
限定

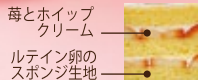
フレジェ

12cm(約4人前) 3,710円(税込4,000円)
15cm(約6人前) 4,450円(税込4,800円)
18cm(約8人前) 5,470円(税込5,900円)



※写真は15cm

ルテイン卵と蜂蜜とバターを使用したふわふわスポンジを3段に重ねた、トウレ・ドゥーおなじみのイチゴショートです。



梅とホイップクリーム
ルテイン卵のスポンジ生地

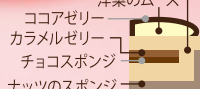
ノエル・メリタ

15cm(約6人前)
4,170円(税込4,500円)



カラメルムース

洋梨のムースとカラメルムースの2層を、アーモンドスポンジで包みました。



ココアゼリー
カラメルゼリー
チョコスポンジ
ナッツのスポンジ

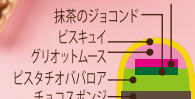
ノエル・ブーザンソン

約17×8cm(約6人前)
4,170円(税込4,500円)



グリオットのジュレ

さくらんぼとピスタチオ(イタリア産、純度100%)のムースの中に、さくらんぼのゼリーをはさみました。



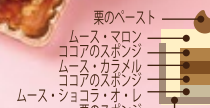
抹茶のショコラ
ビスキュイ
グリオットムース
ピスタチオパヴァー
チョコスポンジ

ノエル・モンブラン

約17×8cm(約6人前)
4,260円(税込4,600円)



栗のムースとカラメルムースとミルクチョコムースを重ね、上に栗のペーストを絞り、モンブラン風に仕上げました。



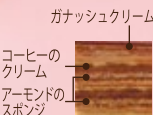
栗のペースト
ムース・マロン
ココアのスポンジ
ムース・カラメル
ココアのスポンジ
ムース・ショコラ・オレ
栗のスポンジ

ノエル・オペラ

約17×8cm(約6人前)
4,170円(税込4,500円)



フランス最高級チョコのパローナを使用したチョコクリームと発酵バターを使ったコーヒーのバタークリーム、アーモンド、蜂蜜、バターで作った生地を交互に挟み、12層に重ねた当店の定番オペラです。



ガナッシュクリーム
コーヒーのクリーム
アーモンドのスポンジ

パネトーネ

2,760円(税込2,980円)



パネトーネとはドイツのシュトーレン、オーストリアのクグロフと並ぶクリスマスの伝統菓子で、中世に北イタリアのロンバルディア州ミラノで生まれたとされてます。12月1日から1月上旬まで1ヶ月続くクリスマス期間中、少しずつ切り分けて食べます。「パネトーネ種」という天然酵母を生地に入れ、ゆっくり時間をかけて発酵させます。またこねあげにも充分時間をかけることにより、パネトーネ種特有の芳醇な香り、しっとりミルクキーで柔らかな食感がうまれます。

シュトーレン

1本約10×20cm
3,000円(税込3,240円)



ドイツのクリスマスケーキです。たっぷりドライフルーツを練り込み、発酵バターを上あげけた、ぜひたくシュトーレンです。

New Year Cake

お正月干支ケーキ
みーちゃん
4,170円
(税込4,500円)



柑橘系のムースをはちみつのもんぺで包みました。

2024.12/31
販売開始
ご予約承り中