



Bonne  
Année  
2021

## 新年を祝うお菓子

「ガレット・デ・ロワ」とは「王様のお菓子」という意味。フランスで古くから愛されてきた、とても美味しい伝統菓子(パイ)です。パイの中にひとつだけ、フェーヴ(fève)と呼ばれる小さな陶器が入っていて、切り分けた時にそれが当たった人は王冠を被り、その日は「王様」。そしてこの一年良いことがあると言われています。

全国発送承ります

ご好評の2種類

トラディショナル

アーモンドにこだわった  
クラシックガレット

約18cm ¥3,000+税

オリジヌ・ボワ

クレームダマンドピスターシュとフランボワーズペパンを  
パイと一緒に焼き上げたヌーベルガレット

約18cm ¥3,200+税

※クーブ(表面の模様)は、いろいろ種類がございます。写真とは異なることがありますので、ご了承ください。  
※フェーヴは取扱い店舗により、中に入らず別添えの場合がございます。カットされる際に下から入れるか、カット面からこっそりとお入れください。

本店でも  
お取り扱い  
ございます

シャンパーニュとのマリアージュで  
お洒落なひとときを

ガトー・ド・ボワではお正月のガレットに合うシャンパンをご用意しました。

【お正月ガレット用】

ボランジェ・スペシャル・キュヴェ NV 白・辛口

750ml ¥8,500+税 ハーフ・375ml ¥4,600+税

お料理からデザートまで、幅広く楽しんで頂けます。ボワのガレットとのマリアージュは最高です。

※酒類の販売は未成年の方には出来ませんので、あしからずご了承くださいませ。



A LA MAISON <本店>

〒631-0824 奈良市西大寺南町1-19-101

☎0120-48-4588

営業時間:10時~18時  
西大寺駅南口より徒歩2分

LABORATOIRE <ラボ>

〒630-8014 奈良市四条大路3丁目4-54

☎0120-73-8016

営業時間:10時~19時  
尼ヶ辻駅東口より徒歩13分  
バス停「三条大路四丁目」下車すぐ 駐車場完備

オンラインストア

<http://www.gateau-des-bois.com/>



GATEAU DES BOIS  
PATISSERIE CHOCOLATERIE GLACIER  
SALON DE THE  
CHAMPION DU MOULIN 1991

# Joyeux Noël

ガトー・ド・ボワのクリスマス 2020



# Joyeux Noël

ガトー・ド・ボワのクリスマス 2020

+2020+  
Nouveau



ジャスミン香るムースショコラにマロンのバヴァロワを合わせました。  
くるみのクロッカンの香ばしさと食感、  
ブルーのコンフィの酸味のバランスをご堪能ください。

## ノエル ジャスマロン

¥4,800+税 お酒使用 (15cm)

限定  
50台

クリームシャンティ  
マロンのバヴァロワ  
ビスキュイショコラ  
ジャスミン風味の  
ムースショコラ  
ブルーのコンフィ  
くるみのクッカン

+2020+  
Nouveau



フランスの銘菓、「ヌガーモンテリマル」をケーキで表現。  
やさしい甘さの蜂蜜のムースにドライフルーツやナッツを  
混ぜ合わせ、アプリコットジュレの甘酸っぱさをアクセントに。

## クロンヌ モンテリマル

¥4,800+税 お酒微量使用 (15cm)

限定  
50台

ピスタチオの  
シャンティ  
ムースショコラ  
アプリコットジュレ  
セミドライフルーツ、  
ナッツが入った  
蜂蜜のムース  
ビスキュイ  
ピスタチオ

+2020+  
Nouveau

クラシックショコラを  
クリスマス仕様に。  
しっとりとしたショコラ生地、  
アールグレイ香る  
ガナッシュがアクセント。



限定  
50台

## ノエル クラシック アールグレイ

¥3,700+税

お酒微量使用  
(15cm)

クリームシャンティ  
ショコラ生地  
アールグレイ風味の  
ガナッシュ  
ビスキュイショコラ

奈良から誕生した苺、  
古都華と  
北海道産生クリームを  
たっぷり使った  
ボワ特製ショートケーキ



限定  
100台

## シャンティ フレーズ 古都華

4号 (12cm) ¥2,800+税 5号 (15cm) ¥3,700+税  
6号 (18cm) ¥4,800+税 7号 (21cm) ¥5,800+税  
8号 (24cm) ¥7,300+税 9号 (27cm) ¥9,300+税  
10号 (30cm) ¥10,300+税 お酒微量使用



限定  
100台

## ブッシュドノエル

お酒使用

S (13cm) ¥3,000+税 L (23cm) ¥4,000+税

コーヒーのバタークリームをラム酒風味のショコラの  
スポンジで巻いたフランスの伝統的な薪型ロールケーキ

限定  
50台

## ブッシュオショコラ

お酒不使用

S (13cm) ¥3,000+税 L (23cm) ¥4,000+税

チョコレートクリームとフランボワーズジャムを  
ショコラのスポンジで巻いたロールケーキ

1991年  
フランスワールドカップ  
グランプリ受賞



限定  
20台

## アンブロワジー

¥6,400+税 お酒使用 (15cm)

1997年  
ドイツ製菓  
ワールドカップ  
味覚審査1位  
特別賞受賞



限定  
20台

## ラギャラクシー

¥6,400+税 お酒使用 (15cm)

ボワ自慢の  
受賞作品で  
クリスマスを

## オンラインストア限定 ~店頭ではご注文いただけない特別メニュー~ ※シャンパンは、本店・オンラインのみ



+2020+  
Nouveau

## キャラメル オランジェ

¥4,200+税 お酒微量使用 (15cm)

限定  
30台

冷凍配送【送料別】

甘さ控えめムースショコラに  
キャラメルのバヴァロワを合わせました。  
オレンジのジェルフィエのフレッシュ感、  
香りがアクセント。

クリームシャンティ  
ムースショコラ  
オレンジジェルフィエ  
キャラメルバヴァロワ  
ビスキュイショコラ

シャンパーニュとのマリアージュで  
お酒落なひとときを

A

B

A

デュヴァル・ルロワ・  
レディ・ロゼ・セック NV

750ml ¥8,500+税 **ロゼ・中甘口**  
ケーキやデザートと相性抜群、  
締めシャンパンとして。

B

デュヴァル・ルロワ・ブリュット・  
デザイン・パリ2006

750ml ¥7,500+税 **白・辛口**  
お料理からデザートまで、  
幅広く楽しんで頂けます。



## クリスマスケーキの ご予約を承ります

※エコバッグご持参による割引は、12/23~12/25の期間は  
対象外とさせていただきます。ご了承くださいませ。

ご予約後のキャンセル、お渡し日や商品の変更はくれぐれもご遠慮願います。  
店頭でのご予約の場合は前払い制となります。オンラインでのご予約の場合は、商品お  
渡し当日のお支払いとなりますが、混雑が予想されます。なるべく店頭でご予約願います。  
台数に限りがございますのでお早めにご予約ください。ご予約の状況により締め切る  
商品もございますがご了承くださいませ。

※ケーキの飾りは、多少異なる場合がございますが、ご了承ください。  
※お召し上がりの目安人数は、5号サイズ (15cm) で5~6人です。

## 冷凍配送商品について

- 冷凍配送商品「キャラメル オランジェ」とその他の  
オンラインストアの商品は配送温度帯の都合上、  
同梱できません。別便でのお届けとなります。
- オンラインでのみの販売となります。
- 店頭でのご注文、お持ち帰りはできません。
- 別途送料がかかります。

商品お渡し期間 12月23日 (水) ~12月25日 (金)

【店頭受付】

11月20日 (金) ~12月15日 (火)

【オンライン受付】 <http://www.gateau-des-bois.com/>

12月1日 (火) ~12月14日 (月) 正午まで

※12月1日 (火) より、クリスマスケーキオーダーページからご予約受付

