

Boule De Neige おすすめ 『季節を味わう逸品』

シェフおすすめ



限定20台

注文 No. ① Gâteau d'asperges et ananas アスパラガスとパイナップルのロールケーキ

西和賀産のアスパラガスのグリーンとパイナップルのイエローの配色、クリームにも細かく刻んだアスパラガスがたっぷり混ぜ込まれた色鮮やかなロールケーキ。「野菜の持ち味である甘みや苦みを生かしてお菓子に仕上げます。野菜がきらいな人にも食べてもらえる一品。繊細な野菜のおいしさを生かすため、ケーキは油分や甘みをおさえ、乳脂肪分が低めの生クリームを使用しております。

アスパラガスとパイナップルのロールケーキ 長さ 18cm
¥1,500 → **¥1,000** (税込み)

スーシェフ高橋
おすすめ



注文 No. ④ ビールのタルト Tarte a la Biere



珍しいビールの味のタルト。フィリングはフワリと柔らかく、まるでビールのプリンのような口当たりです。苦味が強くコクのあるビールを使用するのがポイント。初夏のティータイムにピッタリの一品です。

ビールのタルト φ15cm
¥1,800 → **¥1,500** (税込み)

スタッフ小石川
おすすめ



注文 No. ②

ゴルゴンゾーラのタルト Gorgonzola



チーズ好きの方必見！イタリアの青かびチーズ・ゴルゴンゾーラの香りたっぷり… v。今回はブラックチェリーのコンポートを底に敷いてあります。チェリーの甘味、酸味が加わって、「ゴルゴンゾーラはちょっと…」という方でも食べやすくなっています。

ゴルゴンゾーラのタルト φ15cm
¥2,000 → **¥1,500** (税込み)

スタッフ櫻庭
おすすめ



注文 No. ③

レミントン Lamington



オーストラリアの代表的なお菓子「レミントン」。チョコレート 苺 マンゴー パナナ 抹茶の個性豊かな5種類のフレーバーを用意しました。

スポンジ生地に各フレーバーのソースをたっぷり染み込ませ、ココナッツファインをまぶしています。シンプルなお菓子ですが、後引く美味しさです。

レミントン 5個入り
¥1,000 → **¥800** (税込み)

Nouvelles et colonne ~ニュース&コラム~ FATHER'S DAY

父の日 6月21日

すでに母の日が普及していた1909年アメリカで、ある女性が、教会で母の日の説教を聞きながら「父の日」もあるべきと考え、牧師協会に「父の日」をつくるよう嘆願しました。嘆願した女性(ソラ・スマート・ドットさん)の父親の誕生日が6月だったことから、キリスト教教会では嘆願した1909年の翌年の6月には第一回のお祈りが献げられ、その後多くの家庭でも父の日を祝うこととなりました。これが父の日になった始まりと言われています。日本のようにアメリカの影響を受けた国は6月の第3日曜日ですが、その他にも8月、9月や11月などと国によって様々です。日頃の感謝を込めて白いバラや黄色いお花を贈るのが一般的なようです。ブルネでも普段お疲れのお父さんたちのために、心と体の喜ぶ商品をご用意しております。



お客様控え				お名前	
注文 No. ①	注文 No. ②	注文 No. ③	注文 No. ④	合計金額	
アスパラガスとパイナップルのロールケーキ ¥1,000	ゴルゴンゾーラのタルト ¥1,500	レミントン ¥800	ビールのタルト ¥1,500		
個	個	個	個	お支払い	

ブル・ドウ・ネージュ
お菓子頒布会

お菓子ナ瓦 予約申し込み書

お申込み切 商品お渡し

6/25 → 6/30

お名前				当店控え	
お電話番号					
合計金額					
注文 No. ①	注文 No. ②	注文 No. ③	注文 No. ④		
アスパラガスとパイナップルのロールケーキ ¥1,000	ゴルゴンゾーラのタルト ¥1,500	レミントン ¥800	ビールのタルト ¥1,500		
個	個	個	個		
お支払い					

希望購入数をご記入のうえお申し込みください。お支払いはお渡しの際に商品とお引き換えになります。