

# キャトルエピスのおせち



一年の始まりに食べるおめでたい『おせち』。  
人気商品から限定のものまで、キャトルエピスの“おいしい”が詰まった「お菓子のおせち」をご用意します。

● **キャトルエピスのおせち 三段重** W20cm×D20cm×H18cm **¥12,000** (税込)

**受付期間** 11月2日(木) ~ 12月10日(日) **引渡日時** 12月31日(日) 10:30~16:30

- 各店舗、限定30個の販売となります。
- この商品はwebでもご購入いただけます。
- ご予約は各店舗店頭、お電話、Webショップにて承ります。
- 消費期限は、巻の重・式の重が1月1日まで、参の重は1月2日までとなります。
- 予定数に達しましたら、ご予約は終了させていただきます。
- 当日のキャンセルはいたしかねますのであらかじめご了承ください。

❁ **巻の重** チーズケーキ/キャトルエピスチーズケーキ/ブルーベリーのタルト/ガトーショコラ/  
イチゴのタルト/モンブラン/フルーツのタルト/ショートケーキ/バナナのタルト

❁ **式の重** 生チョコ/シュークリーム/マカロン/濃くプリン/抹茶プリン/バナナとココナッツのタルト/  
木いちごのクラフティ

❁ **参の重** シナモンパイ/フィナンシェ/ロッシュ/クッキー/紅茶/砂糖/ギモーブ/黒糖と豆のパウンド/  
自家製ジャム

※内容が予告なく変更されることもありますので、あらかじめご了承ください

● **ガレット・デ・ロワ 王冠・フェーブ付き** φ18cm **¥2,400** (税込)

**受付期間** 12月1日(金) ~ 1月15日(月) **引渡期間** 1月20日(土) ~ 22日(月)

- 各店舗、限定30個の販売となります。
- ご予約は各店舗店頭、お電話、Webショップにて承ります。
- 当日のキャンセルはいたしかねますのであらかじめご了承ください。

ガレット・デ・ロワ (王様のガレット) とは、サクサクのパイにアーモンドクリームが詰まったお菓子です。  
フランスでは年が明けると、お菓子屋さんやパン屋さんにガレットが並び、『これを食べなければ新年を迎えられない』というほど欠かせないものです。このガレットの人気の秘密は、美味しさはもちろん、楽しいゲームのような食べ方にあります。  
家族や友人が集まり、人数分に切り分けられたガレットには一つだけ陶器のフェーブが入っていて、それを当てた人は皆から祝福され一年を幸せに過ごせると言われています。 quatre epice では、フェーブの代わりにアーモンドの粒を入れました。  
大人も子供もフェーブの行方をめぐって大騒ぎ! さあ、ガレット・デ・ロワで新年最初の運試しを!!

