

kazunori ikeda individuel

南町通店

〒980-0811 宮城県仙台市青葉区一番町2-3-8

☎022-748-7411 ㊿無休(年始を除く)

平日 Open 11:00 - Close 20:00

土曜 Open 10:00 - Close 20:00

日曜 Open 10:00 - Close 19:00

定禅寺通店

〒980-0014 宮城県仙台市青葉区本町2-18-23

☎022-797-2903 ㊿無休(年始を除く)

平日 Open 11:00 - Close 20:00

土曜 Open 10:00 - Close 20:00

日曜 Open 10:00 - Close 19:00

エスパル仙台店

〒980-8487 宮城県仙台市青葉区中央1-1-1 エスパル仙台東館2F

☎022-781-5170 ㊿不定休

平日 Open 10:00 - Close 21:00

土曜 Open 10:00 - Close 21:00

日曜 Open 10:00 - Close 21:00

※年内は全店12月31日(月)18時まで営業します。※南町通店・エスパル店は1月2日(水)より営業します。
※定禅寺通店は1月5日(土)より営業します。



HP



<http://kazunoriikeda.com>

アプリ



<https://introduction.bp-app.jp/kazunoriikeda/>

Twitter



@Kazunoriikeda

Instagram



@kazunoriikedaindividuel

🎄 クリスマスまで楽しむアドベント菓子



シュトーレン

フランスVIRON社の小麦粉を用いて、いちじく、サンタナレーズン、オレンジ、レモン、クランベリー、ヴェローナアーモンドがたっぷり。パート・ダマンドを中心に巻き込むデラックスタイプのシュトーレン。美味しさの秘密は赤ワインのシロップに浸し熟成させる時間と手間。
[微アルコール] 18cm ¥2,400(税込)



ベラヴェッカ

アルザス地方に古くから伝わる代表的なクリスマス菓子。自家製のフルーツ漬けに洋梨と香り高いスパイスをプラスして作りました。イースト生地はつなぎ程度、甘味が凝縮されたジューシーなフルーツをかためてそのまま食べているような濃厚でゼいたくな味わいです。
[微アルコール] 12cm ¥1,800(税込)

☀ 新年のフランス菓子



コフレ プティファール

12月30日(日)～1月3日(木)発売

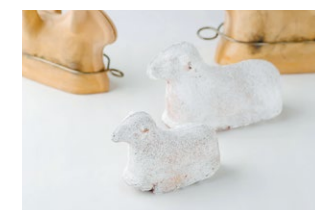
数量限定

カズノリケダのこだわりスイーツを美味しくそのままに。ジュエリーのようないちこちサイズの12種類のプティファールをお楽しみください。
12個入 ¥3,420(税込)

アニョー パスカル 年末～1月中旬 限定発売

フランス アルザス地方の復活祭時期の羊のお菓子ですが、可愛らしいので年末から販売します。本場では伝統的なビスキュイタイプの素朴なお菓子ですが、kazunori ikedaでは、ドイツ産パートダマンドをたっぷり用いてアーモンドの薫る重厚な味わいに仕上げました。薄くスライスしてお召上がりください。

Sサイズ¥1,200(税込)、Lサイズ¥2,100(税込)



ガレット デ ロア 年末～1月中旬 限定発売

フランスVIRON社の小麦粉を用いて、フィユタージュアンヴェルセとヴェローナアーモンドのクリームダマンドの最高のマリアージュ。フェーブを後ろから入れてお召上がりください。

※フェーブ(陶器)・王冠(紙製)は別添です。

[微アルコール]

12cm ¥1,000(税込)、18cm ¥3,300(税込)、24cm ¥4,900(税込)

※12cmはフェーブ・王冠は付きません。



【割引特典のお知らせ】当カタログご予約のお客様に、『ガレット デ ロア割引クーポン券』をお渡しします。

www.kazunoriikeda.com

LES CONTES DE NOËL 2018



クリスマスケーキご予約受付期間

11.15(木)～12.16(日)

kazunori ikeda
individuel
●●●●●●