

## 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(火)18時まで営業します。※南町通店・エスパル仙台店は1月2日(木)より営業します。  
※定禅寺通店は1月6日(月)より営業します。



HP



<https://www.kazunoriikeda.com>

App



<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、ヴェローナーアーモンドがたっぷり。パート・ダイヤモ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] 約370g ¥2,400(税込)



### シュトーレン“ロワイヤル マロン” 数量限定

オレンジやレモンのコンフィ、ラム酒漬けレーズンをたっぷり配合した生地で、パートド マロンを巻き上げたリッチなシュトーレン。2019新作。  
[ラム酒漬けレーズン使用] 約750g ¥5,200(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ぜ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

### アニュー 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、ドイツ産パートダイヤモンドをたっぷり用いてアーモンドの薫る濃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ーアーモンドのクリームダイヤモ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。



[www.kazunoriikeda.com](http://www.kazunoriikeda.com)

kazunori ikeda  
individuel



LES  
CONTES  
DE  
NOËL  
2019

クリスマスケーキご予約受付期間

11.15(金) - 12.15(日)