

# 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

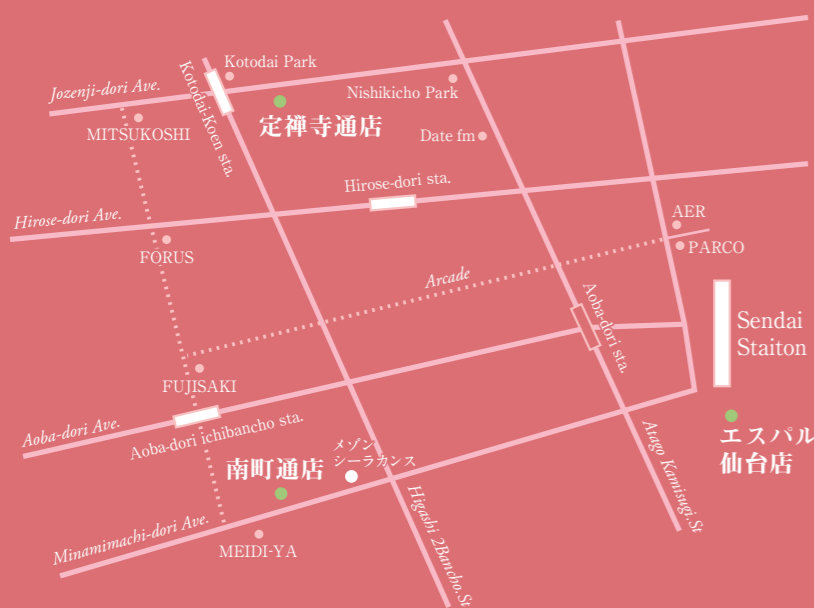
※エスパル仙台東館の休業日・営業時間に準じます。

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(日)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(火)より営業します。  
※定禅寺通店は1月4日(木)より営業します。



クリスマスケーキのオンライン予約は、中面の専用QRコードからお申し込みください。

## クリスマスまで楽しむアドベント菓子 🌲



### 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ひいたく美味いです。

[微アルコール] 直径 約12cm ¥3,240(税込)



### 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18×8cm) ¥3,600(税込)

## 年末〜1月 限定発売 新年のフランス菓子



### アニョー パスカル

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 ¥1,500(税込) Lサイズ ¥2,800(税込)



### ガレット デ ロア

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を使用したクリームダイヤモンドと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]

直径 約 12cm ¥1,550(税込) 18cm ¥3,800(税込)  
24cm ¥5,600(税込)

HP



<https://www.kazunoriikeda.com>

App



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

X



@Kazunoriikeda

Instagram



@kazunoriikedaindividuel

クリスマスケーキのオンライン予約は、中面の専用QRコードからお申し込みください。



## LES CONTES DE NOËL 2023

kazunori ikeda  
individuel