

40th Anniversary Castle Christmas

家族や親しい人と楽しめるクリスマスの夜。そこにはいつもキャッスルのクリスマスケーキ。
キャッスルクリスマスで幸せな時間をお過ごしください。



Gateau aux Fraises

ガトー・オ・フレーズ

たっぷりのイチゴと、自慢の生クリームのハーモニー。
一番人気、定番のクリスマスケーキです。

(15cm) 3,348円 (税込)

(18cm) 4,212円 (税込)



Petit Fraises

プチフレーズ

一番人気のガトー・オ・フレーズのプチサイズ。
ベリーをあしらったショートケーキです。

(12cm) 2,700円 (税込)

おかげさまで40周年
40th
Anniversary

Berry Fromage

ベリーフロマージュ

フランボワーズのジュレが入ったイチゴのレアチーズケーキ。
フレッシュなイチゴの酸味とイチゴが香るチーズケーキの
まろやかさが絶妙です。

(15cm) 3,240円 (税込)



Napoleon Pie

ナポレオンパイ

イチゴとカスタードクリームをたっぷり使った華やかなケーキ。
サクサクパイとの相性も抜群の逸品です。

(23cm) 5,400円 (税込)



Mont Blanc

モンブラン

ラム酒の風味が広がるマロンクリームを使用。
大粒マロンを飾った、クリスマス限定のモンブラン。

(16cm) 3,564円 (税込)

Vanille ヴァニニーユ

スイートチョコとホワイトチョコの2層のムースを
グラスサージュした濃厚なチョコレートケーキです。

(18cm) 3,996円 (税込)



Christmas Hors-d'oeuvre

Christmas
Hors-d'oeuvre

クリスマスオードブル

(4~5名様) 16,200円 (税込)

蟹と海老のドリア、自家製サーモンマリネ
手長海老のマリネ、帆立ベーコン巻き
自家製ベーコンとナッツのキッシュ
ふもと赤鶏の油淋風ネギソース
国産牛肉のローストビーフ
鴨肉のオレンジ風味
米の娘豚のソーセージ
フォグラのテリーヌ
生ハム、銀表鮑の冷製
蟹爪カダイフ揚
有頭海老のXO醤
帆立のトーチ蒸し



Roast Chicken

ローストチキン

3,996円 (税込)

上質な国産鶏を一羽丸ごと使い旨みをギュッと閉じこめました。
皮はパリッと香ばしく中は柔らかくジューシーに焼き上げた
ローストチキン。クリスマスには欠かせない一品です。



ケーキ&オードブルのご予約お問い合わせ

ご予約受付期間 / 12月1日(金)~12月18日(月)

お引き渡し期間 / 12月23日(土)~12月25日(月)

ケーキのお引き渡し時間 11:00~18:00

オードブル・ローストチキンのお引き渡し時間 14:00~18:00

フリーダイヤル (通話無料) 0120-361226

HPからもご予約いただけます www.newcastle.co.jp

お引き渡し場所 1Fロビー特設コーナー ※18時以降「ル・キャッスル・ファクトリー」

※オードブルの午前中のお引き取りはご遠慮いただいております。※ケーキ・オードブルの配達をご遠慮いただいております。
※お申し込み事項のご変更は、お引き取りの2日前までご連絡ください。※飾り等、一部仕様が変更になる場合がございますのでご了承ください。