



LE MUSÉE DE H

Christmas Cake 2025

ご予約締め切り

お引き渡し期間

12/11(木) 12/19(金) 20(土) 22(月) 25(木)

◎数量限定に達し次第締め切り致します。

お引き渡し
時間

11:30~17:30

私たちは
能登を応援
しています

ご注文 FAX 0765-52-0518 / お問い合わせ 0765-54-2880

■InstagramからDMでのご注文は必ずご住所・お名前・ご連絡先の記載をお願い致します。

2025
限定

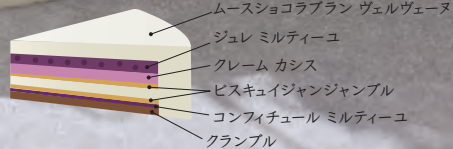
限定
10台

Jouer ジュエ 7号・約21cm 23,760円(税込)

爽やかなヴェルヴェーナが香るホワイトチョコレートムースに酸味と甘味のバランスがいい石川県産柳田ブルーベリーのジュレや甘酸っぱいカシスと苺のクリームを中央に忍ばせました。

果実とハーブが織りなす、軽やかで奥行きのある味わい。

「ジュエ」=「奏でる」という名の通り、一口ごとに調和のとれた旋律が広がる、五感で楽しむクリスマスケーキ。



★シュクルピエス (アメ細工)

アメ細工は大変壊れやすい為、ケーキとは別にアクリルケースに入れてのお渡しとなります。ケースに入れた状態で湿気の少ない場所であれば、常温で1ヵ月以上の保存が可能で、観賞用としてお楽しみいただけます。

ご予約締め切り

お引き渡し期間

販売代理店(お引き渡し場所)

12/11(木) 12/19(金) 25(木)

◎数量限定に達し次第締め切り致します。

21日(日曜日)は、引き渡しをお休み致します。

お引き渡し
時間

11:30~17:30

ご注文 FAX 0765-52-0518 / お問い合わせ 0765-54-2880

■InstagramからDMでのご注文は必ずご住所・お名前・ご連絡先の記載をお願い致します。

HORIUCHI Xmas

黒部営業所 黒部市荻生6855

富山営業所 富山市堀端町2-10(3F)

※発送・配達によるお引き渡しはしておりません。
黒部事務所または富山事務所にて窓口での
お引き渡しとなります。

11/1より
販売開始

きりかぶクーヘン ピ스타ーシュ

発送
OK

約15×6.5cm 3,456円(税込)

ピスタチオを練り込んだ生地を一層一層丁寧に焼き上げ、ほどよく甘酸っぱいフランボワーズのグラスでコーティングしました。きりかぶクーヘンならではの食感と、人気素材の組み合わせをお楽しみください。

きりかぶクーヘン バニラ

発送
OK

約15×6.5cm 2,916円(税込)

バニラの甘い香りを閉じ込め、本場ドイツの昔ながらの製法を踏まえて焼き上げました。外側はサクッと、中はモチッとした異なる食感が感動を呼ぶハードタイプの冬季限定バウムクーヘンです。

2025
限定

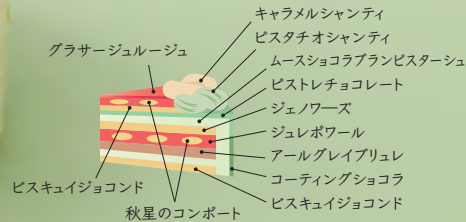
限定
250台



Sentir サンティール

5号・約15cm 6,480円(税込)

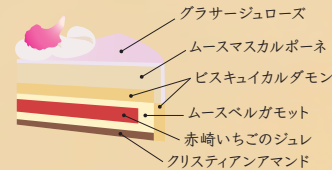
石川県産のりんご「秋星」のコンポートや洋梨のジュレ、アールグレイが香るクリームを中央に忍ばせ、濃厚なピスタチオムースで全体を包み込みました。ピスタチオクリームとほろ苦いキャラメルクリームの風味をアクセントにした2025年オリジナルガトーです。



Pâle Rouge パレージュ

4号・約12cm 5,184円(税込)

石川県産赤崎いちごのジュレを忍ばせたベルガモットが香るホワイトチョコレートのムースに濃厚なマスカルポーネのムースを重ねました。ほのかにバラが香るグラサージュで彩り、いちごと相性の良いカルダモン、香ばしいアーモンドをアクセントに仕上げたクリスマスケーキ。



※飾りのお花は種類が変更になる場合がございます。

限定
200台



限定
150台

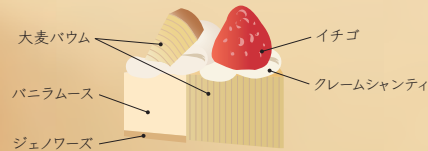


Baum Fraise Vanille

バウム フレーズ ヴァニユ

5号・約15cm 4,644円(税込)

しっとりきめ細やかに焼き上げたバウムクーヘンを苺のショートケーキのようにデコレーション。甘く香るバニラのムースを忍ばせ、たっぷりのクリームと苺で彩りました。

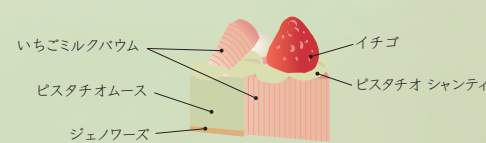


Baum Fraise Pistache

バウム フレーズ ピスターシュ

5号・約15cm 5,184円(税込)

ふんわりと焼き上げたいちごミルクバウムの中央に芳醇で濃厚な味わいを持つピスタチオのムースを閉じ込めました。真っ赤な苺とコクのあるピスタチオのクリームで華やかなクリスマスカラーに。



限定
150台



N Fromage

エヌ・フロマージュ

5号・約15cm 5,184円(税込)

2種類のチーズを使用することで、濃厚でありながらまろやかで飽きのこない味わいとふんわりとした軽い食感のチーズケーキに仕上げました。

限定
400台



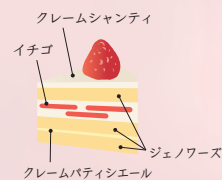
Noël Fraise ノエル フレーズ

4号・約12cm 5,184円(税込)

5号・約15cm 6,372円(税込)

6号・約18cm 7,992円(税込)

セイアグリー健康卵を使用したきめ細やかなスポンジ生地に、苺とクリームのマリアーシュ。能登ミルクを用いたコクのあるカスタードクリームを忍ばせたルミゼドゥアッシュならではのショートケーキ。



※写真は5号サイズです。(サイズにより苺の個数が異なります)



限定各
400台

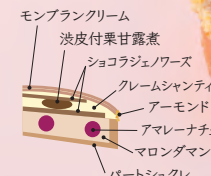
Mont-châtaigne

モンシャティース

5号・約15cm 6,048円(税込)

アマレーナチェリーをアクセントにした栗のタルトに、ショコラ生地や栗の食感を組み合わせ、モンブランクリームで仕上げました。

限定
150台

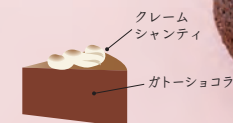


Chocolat cuit

ショコラ キュイ

5号・約15cm 5,184円(税込)

チョコレートの濃厚で豊かな風味が楽しめるしっとり焼き上げたガトーショコラに、口どけのいいクリームをたっぷりとおしらしました。



限定
400台

