『食べたいのはどのお店？』クリスマスケーキ特集

気になっていたアノお店のケーキを
ぜ〜んぶまとめてご紹介!!

「え？もう、そんなシーズン？」
そうですよ〜♪この時期になると時間が過ぎるのはあっという間！「まだ大丈夫」と思っていたらお目当てのケーキは数量限定で終了…ってこともありますからね。早めに予約するのが安心です♪
お店選びに迷ったら……とりあえず、ショートケーキでも買って来て、お味見しちゃいますか？家族みんなで多数決するのも楽しいかもしれません！
お菓子作りに愛情を注ぐ職人さんが勢揃い。美味しい手料理でお腹がいっぱい？いえいえ、、、甘いものはベツバラですもん☆食卓を華やかに彩るケーキで楽しいひとときをお過ごしください♪

洋菓子の店 ドール

洋菓子の店ドールさんは、今年で15周年!!
研究熱心な櫻田店長は、「鶏卵ではなくウズラの卵を使えないものか…」と試行錯誤……そしてとうとう、スポンジ生地にウズラの卵を使った「トマトショートケーキ（283円）」とうずらカステラ（1本1200円）を作り上げました♪
ウズラの卵を使うとどんな感じ？と思いますよね。鶏卵に比べ黄身の割合が多いので、スポンジのきめが細かくコクのある味に仕上がりましたと話す櫻田店長。
なんと月平均100本が売れる人気商品となりました！これは食べないわけにはいきません!!
クリスマスケーキのご予約も受付中！12月20日までとなっていますので早めのご予約お願いしまーす♪
ケーキは、甘さ控えめな生クリームに仕上げ、スポンジとの相性もベストマッチ！常連のお客様にも好評です。
種類は二種類！生クリームと生チョコ、生チョコレートをご用意。サイズは豊富ですのでぜひお問い合わせくださいね。

洋菓子の店　ドール
室蘭市八丁平３丁目38-5
営業時間　9:00〜19:00
休日　水曜日
電話　0143-47-6680

生チョコ、生チョコレート 2730円〜
生クリームケーキ 2680円〜
写真は7号サイズです

菓子工房 モンパリ

7月に新店舗にリニューアルオープンしました♪菓子工房モンパリさんです！
「ウッディーな店内は木のぬくもりを感じられて落ち着ける雰囲気、イートインコーナーがあるのが嬉しい！」ともっぱらの評判。美味しいだけじゃなく、グッとオシャレな雰囲気に生まれ変わり、昔からのリピーターが多いお店です。
こちらのクリスマスケーキ、もちろん冷凍は一切しません！厳選した素材を使って一つ一つ丁寧に作りあげています。
「食べ飽きしない、品の良い甘さを心がけ、お引渡し直前に焼き上げて"フレッシュな美味しさ"を大切に」という、作り手の愛情が感じられます。
クリスマスケーキは、生クリームデコ、生チョコクリームデコはもちろん、そのほか色鮮やかなフルーツコンポートも人気上昇中！
「12月20日までのご予約で、料金が10%引きになる特典もご用意しております。お早目のご予約をおまちしております」ですって♪嬉しいじゃないですか！☆

菓子工房　モンパリ
室蘭市御前水町１丁目13-22
営業時間：月〜金10:00〜19:00
　土・祝10:00〜18:00
定休日：日曜日
電話　0143-23-7765

生クリームデコ 2,800円〜
生クリームチョコデコ 2,900円〜

菓子工房 とるて

オーナー、宮の森の店舗から現在はお父さんのお店、登別市美園町に移転しました。
「とるて」さんと言えば、オリジナルバースディケーキで有名だけど、クリスマスケーキのオリジナル作成は残念ながら行っていません（泣）…でも！大勢集まるパーティなら豪華2段ケーキを作ってもらうことが出来ます!!
「下段21センチ、上段15センチ。ん〜♪ざっくりとナイフを入れて独り占めしたくなりまーす。
生クリームは柑橘系のリキュールが入って甘すぎず、香りも楽しめると評判ですよ。
ご予約の受付は始まってますからお早めにどうぞ。ケーキはお引き渡し当日に仕上げて出来たての味を！と熱い想いを秘めた三浦さんはブログも始めました！オリジナルケーキも続々と9中です！

菓子工房　とるて
登別市美園町2丁目28−5
営業時間　9：00〜20：00
（日曜・祝祭日は18：00まで）
定休日　月1〜2回の不定休
電話　0143-87-0534
URL　http://ameblo.jp/torute2572/

ケーキ屋さんって、甘い香りが幸せな気分にさせてくれますよね♪
ほのかに甘い香りの漂うお店で、オーナーの三浦さんと奥さんが迎えてくれました！
ケーキを愛する2代目オーナー、宮の森の店舗から現在はお父さんのお店、登別市美園町に移転しました。
「とるて」さんと言えば、オリジナルバースディケーキで有名だけど、クリスマスケーキのオリジナル作成は残念ながら行っていません（泣）…でも！大勢集まるパーティなら豪華2段ケーキを作ってもらうことが出来ます!!
「下段21センチ、上段15センチ。ん〜♪ざっくりとナイフを入れて独り占めしたくなりまーす。
生クリームは柑橘系のリキュールが入って甘すぎず、香りも楽しめると評判ですよ。
ご予約の受付は始まってますからお早めにどうぞ。ケーキはお引き渡し当日に仕上げて出来たての味を！と熱い想いを秘めた三浦さんはブログも始めました！オリジナルケーキも続々と9中です！

生クリームデコ 2,800円〜
生クリームチョコデコ 2,900円〜

洋菓子の店 フリヤン

なんと創業45年!!洋菓子の店「フリヤン」さんです♪
2代目オーナーの川上さんが一人で作るオリジナルクリスマスケーキは全部で4種類。
1番人気はもちろんコレ♪ケーキの王道とも言える生クリームにイチゴを乗せたクリスマスケーキ。
「お客様に作りたてを食べてもらいたい！」という強い思いから、生クリームは冷凍の物を一切使わず、夜中から作り始めて、とことん"鮮度"にこだわり、程よい甘さの生クリームと相性の良いイチゴは季節によって産地を変えてチョイス！ケーキ職人のこだわりを感じさせます。
昨年は大好評で、常連さんからクリスマス以外でも食べたいとリクエストが多数あったので「焼き生チョコ・クリスマスケーキ」♪焼き上げに時間がかかるので、クリスマスにしか出会えないこの味は1年に1度限りのお楽しみですよ！
川上オーナーが自信を持ってお届けする全4種のクリスマスケーキは全品数量限定なので早めのご予約をどうぞ!!

洋菓子の店 フリヤン
室蘭市水元町 12-2
営業時間　9：00〜20：30
定休日　無休
電話　0143-44-0536

焼き生チョコ 3,500円
サンタランド 2,800円〜

西洋亭

西洋亭は住宅街の中にある、とってもかわいい「街のケーキ屋さん」。お店に入った瞬間、あま〜い香りがして早く食べたい！ってなっちゃいますよ♪
ケーキの種類はたくさんありますが、私のおすすめは「ティラミス」！あっさりとしたクリームとスポンジとの相性が、とーってもGOOD！大好きなケーキのひとつです。ケーキ以外の焼き菓子、クッキー、チョコレートも気になります♪こちらも種類がたくさんあるので、どれにしようか迷っちゃうかも?!
ギフト用にはラッピングもしてくれるので、手土産にはうれしいですね。
2階が喫茶ルームになっているから、午後は"ママとも"とティータイムでまったり。なんていうお楽しみも♪
クリスマスケーキの予約ももちろんOK。7種類のケーキから自分の好きなものを選んでみて！
12月19日までにご予約いただいた方には、割引特典とプチプレゼント付きです。早めに予約して得しちゃおう!!

西洋亭
登別市新生町 3-6-19
営業時間　菓子売場 10:00〜19:00
　喫　茶 10:00〜18:00
　日・祝 17:00 まで
定休日　月曜日、第1火曜日
電話　0143-87-1310

ノエルティラミス 3,900円
いちごデコレーション 3,200円〜