



にじのかかるところの
洋菓子作りを担う職人が
自信を持ってお届けする
クリスマスケーキ

Restaurant & Bakery Cafe

にじのかかるところ

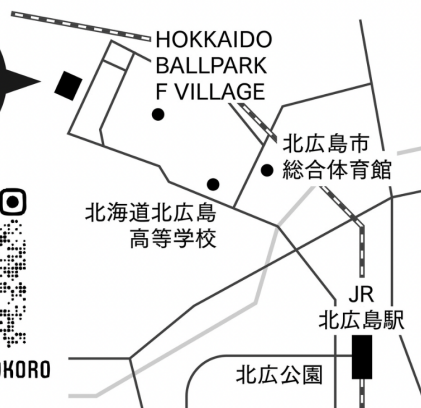
〒061-1112 北広島市共栄276番地44

Tel / 011-373-4896

Open / 10:00~16:00 Close / 日曜・祝日



NIJINOKAKARUTOKORO



にじのかかるところオリジナル

christmas cake collection

ご予約期間 11/11 (月) ~ 12/14 (土)

ドリップトルテ



5号サイズ / 4,300円

チョコレートクリームでコーティングしたケーキにグラサージュを施したケーキ
フルーツは使わず、チョコレートクリームはあっさりとした「気がついたら食べちゃった」そんなケーキです

フレジェ



5号サイズ / 4,600円

フランスの伝統的なケーキの1つでアーモンド風味のスポンジ生地に苺とムースリヌ(バタークリーム&カスタードクリーム)を重ねた濃厚な味わいが特徴です

シュヴァルツヴェルダー キルシュ トルテ



5号サイズ / 4,800円

黒い森のさくらんぼケーキとよばれる洋酒につけたチェリーがアクセントで大人の味わいが特徴のドイツ発祥のケーキ
童話ヘンゼルとグレーテルの舞台となった森を彷彿とさせます

お子様やアルコールが苦手な方はご注意ください

ショコラ デ ノエル



16cm × 8cm / 3,800円

チョコレート&ストロベリーのケーキ
サクサク食感のフィアンティーヌをアクセントに、手作りのマカロンとチョコレートシートがかわいいケーキ

クリスマスノア



10cm × 10cm / 3,500円

くるみの食感が楽しめるチョコレートケーキ
しっとり濃厚で上品な甘さが特徴でクリスマスならではのチョコレートケーキ

ホワイトクリスマス



5号/4,200円 7号/5,500円

5号：直径約15cm 7号：直径約21cm

しっとりやさしいスポンジを職人自慢の生クリームで仕上げたオリジナルクリスマスケーキ
今年は大勢で楽しんでいただきたい思いで7号サイズもご用意しました

にじのシュトーレン



1個 / 2,800円

日を追うごとに風味の変化を楽しむことができるドイツの伝統的な洋菓子
にじのかかるところのオリジナルティーに徹底的にこだわった、シナモンの香りが漂う絶品シュトーレン

【ご予約時・お受け渡し時の注意事項】

- ・ご注文は下記のいずれかの方法でお願いいたします。
① インスタグラムDM ② お電話 ③ 店舗ご来店
- ・ケーキの受け渡しは12/22(日)~12/25(水)の4日間
12/22(日)はにじのかかるところにて9:00~12:00の時間帯のみのお引き渡しとなります。
- ・ケーキの写真はすべてイメージとなります。
- ・にじのシュトーレンのみ12/3(火)よりお渡し可

【お問合せ先】

〒061-1112 北広島市共栄276番地44

Tel / 011-373-4896 Fax / 011-373-9179



にじのかかるところ
Restaurant &
Bakery Cafe