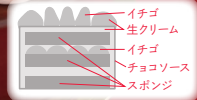
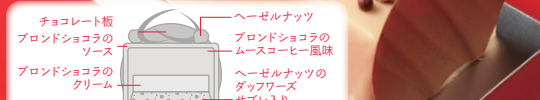


イチゴ生クリームケーキ
 (5号) 3,800yen (6号) 4,800yen (7号) 6,300yen (8号) 8,200yen
 9・10号も予約承ります。
 ふんわりと柔らかく、しっとりとした焼き上げたパティシエこだわりのスポンジ生地に生クリームと国産苺をたっぷりサンドした定番ケーキです。



イチゴチョコ生クリームケーキ
 (5号) 4,100yen (6号) 5,300yen (7号) 6,900yen (8号) 9,000yen
 9・10号も予約承ります。
 国産苺と生クリームをふんだんに使った定番のケーキに、とろけるチョコレートソースを贅沢にコーティングしたエスポワール人気的一款です。



ノエルブロンカフェ 4,600yen(17cm)
 『ヴァローナ社』の新ショコラ「ドゥルセ」を使ったノエル。香ばしいチョコに、ヘーゼルナッツキャラメル&カフェ&塩味で風味と奥深さをプラス。

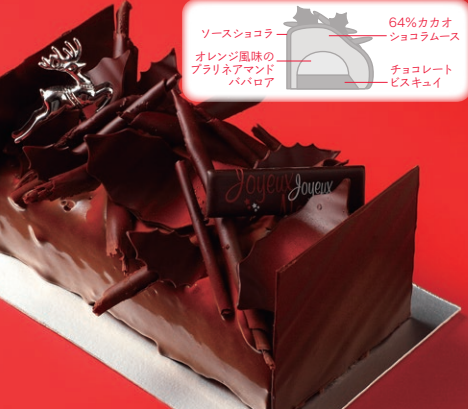


ひんやり、なめらか…
 濃厚なくちどけ。
 贅沢にとろける至福のひとつ粒。

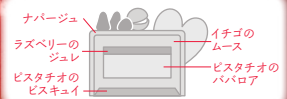
食感が変わる新感覚ショコラ!!
生トリュフ 発売!!

12月9日(火)より

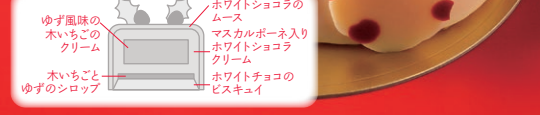
冷凍庫で冷やすとアイスのようなひんやりショコラ、冷凍庫で60分以上解凍してから食べると濃厚でなめらかな口だけになる新感覚ショコラスイーツです。



ノエルショコラ 4,800yen(17cm)
 濃厚チョコのビスキュイとオレンジ風味のプラリネアマンドのパバロアを、口溶けのよい「ヴァローナ社」の「タイノリ」を使ったショコラムースで包んだノエル。



ノエルプランタニエ 3,000yen(4号)
 『エスポワール』の人気商品「プランタニエ」をクリスマスバージョンに。相性のよいイチゴとピスタチオにラズベリージュレを加えたワンランク上の味わい。



ルージュブラン 4,800yen(15cm)
 リッチで濃厚なチョコレートビスキュイとゆずの香りが心地よいホイイチゴのクリーム、さらにティラミスのクリームをホワイトチョコでコーティング。

ESPOIR's Sweet Xmas for you! ❄️

お引渡し期間: 12.22(月)→25(金) お引渡し場所: 今立本店・福井高木店

ケーキのデザインは一部変更になる場合がございます。・お申込み・予約内容の変更(ケーキの種類・台数・お渡し予定日等)は、12月18日(木)までとさせていただきます。
 ・商品の性質上、商品のお取替え、キャンセル、ご返金は承れません。予めご了承ください。・お早めにご予約いただけますようお願いいたします。

※お渡し時はレジが大変混み合うことが予想されるため、ご予約時のお支払いをおすすめ致します。(お支払い済みのお客様には、早めにお渡し出来ます。)

■年末年始営業のご案内 年末は12/31(水)まで、年始は1/2(金)から営業いたします。

12月	sun	mon	tue	wed	thu	fri	sat	1月	sun	mon	tue	wed	thu	fri	sat
			2	3	4	5	6							2	3
	7	8	9	10	11	12	13		4	5	6	7	8	9	10
	14	15	16	17	18	19	20		11	12	13	14	15	16	17
	21	22	23	24	25	26	27		18	19	20	21	22	23	24
	28	29	30	31					25	26	27	28	29	30	31



エスポワール本店
 phone.0778-42-0417
 越前市栗田部町32-16-1
 [営業時間] (平 日) 10:00~19:30
 (日・祝) 10:00~19:00
 [定休日] 毎週月曜日・第3日曜日



エスポワール福井店
 phone.0776-52-5885
 福井市高木中央3丁目314 HEALING SQUARE
 [営業時間] (平 日) 10:00~19:30
 (日・祝) 10:00~19:00
 [定休日] 毎週月曜日・第3日曜日

