

モンテローザ  
**MONTÈ ROSA**

創業36年、「お客様に寄り添ったお菓子作り」で地元で愛される人気の洋菓子店です。季節の素材を活かしたケーキや焼き菓子が豊富に揃い、ひとつひとつ丁寧に作られたスイーツが並びます。贈り物にもぴったりな美しいパッケージで、訪れる人々に喜びを届けています。

**生クリーム**  
3,480円(12cm)  
4,350円(15cm)  
5,220円(18cm)  
北海道産生クリームと旬のいちごを使った定番商品。

**タルトモンブラン**  
4,100円(16cm)  
マロンペーストを練り込んだアーモンドタルトに、サクサクのメレンゲと栗を乗せ、マロンクリームを絞りました。

**生チョコレート**  
4,300円(14×14cm)  
チョコスポンジに濃厚なチョコクリームを使用。

**フレジェ**  
5,220円(15×15cm)  
カスタードクリームといちごをふんだんに使った逸品。

ご予約はこちら 来店のみご予約をお願いしております  
岡山市南区築港緑町1-13-28

ご予約受付期間 前払いにてご予約をお願いしています  
2025年12月15日(月)まで受け付けております

☎ 086-265-5531  
🕒 9:30~19:30  
📅 水曜  
※クリスマス期間、年末年始は定休日が通常と異なりますので、ホームページをご確認ください

ラ・セゾン・ド・フランセ  
**LA SAISON DE FRANCAISE**

岡山市北区・奉還町にある「ラ・セゾン・ド・フランセ」は、創業54年の老舗パティスリーです。地元岡山の白桃や足守メロンといった旬のフルーツを使ったケーキをはじめ、美しく繊細なスイーツが並び、季節ごとの変化も楽しめるのが魅力。店内にはカフェスペースも併設。

**ジャンティ・オ・フリーズ**  
5,000円(15cm・生クリーム)  
5,200円(15cm・生チョコクリーム)  
北海道産40%生クリームを使用したボリューム感のあるデコレーションケーキ。生クリームと生チョコクリームからお選びいただけます。

**クリーム・リース**  
3,300円(約15cm) 限定30台  
ふわふわスポンジにバタークリームをサンド。創業時からの人気ケーキを、クリスマスリース風に仕上げました。

**モンブラン・ノエル**  
4,100円(長さ12cm)  
栗のムースの中に、メープル香るアーモンドブラリネムースとキャラメル・チョコムース。和栗のモンブランクリームをたっぷり絞り艶やかな栗のムースケーキを乗せました。

**サンタロール**  
3,600円(長さ16cm) 限定50台  
洋梨・キウイをふわふわ生地で巻き込んだフルーツロール。

ご予約はこちら 12/17(水)~12/25(木)の受け取りは、こちらのサイトよりご予約ください →

ご予約受付期間 2025年12月14日(日)まで受け付けております

📍 岡山市北区奉還町2-16-16  
☎ 086-253-7130  
🕒 10:00~19:00(土日祝は~18:00)  
📅 火曜・日曜不定休  
※詳しくは営業日カレンダーをご確認ください。

リーヴルティマージュ  
**Livre d'images**

フランス語で「絵本」を意味する「Livre d'images」。おとぎ話に出てきそうな扉を開けると、絵本のお話をイメージしたカラフルでキュートなケーキが並びます。各ご家庭のお姫様、王子様たちと一緒に、お気に入りのお話の世界に飛び込んでみませんか？

**ガトーフリーズ**  
3,900円(12cm) / 4,700円(15cm) / 5,900円(18cm) 数量限定  
しっとり焼き上げたスポンジにいちご九州産のあっさりとした生クリームで仕上げました。

**マリテレーゼ**  
3,800円(16cm) 数量限定  
いちごのクリーム・いちごのチョコレート・いちごのソースといちごづくし。

**ベリオボワドルマン(眠り姫)**  
5,000円(15cm) 数量限定  
蜂蜜のムース・グリオットのソース・ピスタチオのクリーム・ラベンダーのバタークリーム。

**コードニエ(小人の靴屋)**  
5,000円(15cm) 数量限定  
和栗とカスタード・シーバックソーンムース・ブロードチョコレートムース

ご予約はこちら 来店のみご予約をお願いしております  
岡山市北区今5丁目1-25

ご予約受付期間 前払いにてご予約をお願いしています  
2025年12月17日(水)まで受け付けております

☎ 086-244-5195  
🕒 10:00~19:00  
📅 木曜 [12/25(木)は営業]・年末年始 [12/27(土), 1/3(土)~1/4(日)]  
12/31(水) 10:00~17:00 ※売切次第終了  
1/1(木祝)~2(金) 11:00~17:00 ※売切次第終了

クリスマスケーキプレゼント付き

当たったら引換券を持ってお店にケーキを取りに行つてね

当選者発表は2025年12月9日(火)  
当選者にはメールが届くよ

応募締め切り  
2025年12月7日(日) 24:00  
ご応募はお一人様1回までです

**クリスマスケーキ特集 2025**

MERRY CHRISTMAS

↑応募はこちら

毎年恒例となりましたHUG HUGクリスマスケーキ特集  
今年も、人気店のクリスマスケーキが大集合しました！  
見てワクワク、予約してドキドキ、クリスマスが待ち遠しくなる工夫がいっぱい  
特集の最後には、各店舗様からのご提供による読者プレゼントもあります♪  
数量限定のケーキもありますので、ご予約はお早めに！！

ハシモト  
**洋菓子 Hashimoto**

「Hashimoto」のケーキの主役はフルーツ！その理由は、果物店直営だから。ここでは、クリームやスポンジは上品な脇役です。「お家で飾ろうクリスマスケーキ」付属のフルーツを自分でカットして飾り付け、気分はまるでパティシエ。お子さまと一緒に楽しく飾り付けをしてみてください。他のケーキも、国産いちごをはじめ、プロが厳選した多彩なフルーツがてんこ盛りです。

**お家で飾ろうクリスマスケーキ**  
3,900円(15cm) / 4,700円(18cm) 限定各50台  
お子さまと一緒にトッピングしてオリジナルのクリスマスケーキを作りましょう!!  
※おいしいフルーツとケーキを別にお渡します!

**クリスマスフルーツタルト**  
3,000円(12cm) / 3,900円(16cm) / 4,700円(18cm) 限定各30台  
クリスマスを彩るには最高の厳選した盛りだくさんのフルーツを甘さ控えめの北海道産生クリームとサクサクとしたタルトでお召し上がりください

**生クリーム/生チョコクリーム**  
【生クリーム】3,900円(15cm) / 4,700円(18cm)  
【生チョコクリーム】4,200円(15cm) / 5,000円(18cm)  
厳選した国産いちごのカットをたっぷりサンドしトッピングした溢れんばかりの新鮮なフルーツを引き立てる上品な甘さの生クリームケーキをご堪能ください

**スノードーム**  
3,000円(12cm) / 3,700円(15cm) 限定各30台  
こだわり国産いちごをふんだんに使用し上品な生クリームとふんわり生地と味わえるお薦めのケーキ

**クリスマスいちごタルト**  
4,200円(16cm) / 4,900円(18cm) 限定各50台  
厳選したいちごを惜しげもなくふんだんに使用したサクサク食感タルトに北海道産生クリームの優しい味わいをご堪能ください

ご予約はこちら ☎ 086-250-5612  
ご予約はお電話または来店にて承ります  
ご予約受付期間 お支払いはお渡し日当日とさせていただきます  
2025年12月15日(月)まで受け付けております

📍 岡山市南区西市233-23  
🕒 10:00~19:00  
📅 火曜・年末年始 ※12/17もお休みします

※価格は全て税込価格です。 ※飾り付けは一部変更する場合がございます。また、号数によっていちごなどデコレーションの数が異なります。 ※大きさは多少誤差が出る場合がございます。

**五果苑さんの 越冬ぶどうのタルト**  
4,000円(15cm)  
シャインマスカットとビオレのアーモンドタルト。

**抹茶のチーズノエル** ▶  
4,000円(15cm)  
しっとり食感に抹茶の香りと旨みが広がる、リッチなチーズケーキ。

**タルトショコラ** ▶  
4,500円(15cm)  
人気のタルトショコラのクリスマスケーキ。

**和菓のモンブラン** ▶  
4,900円(15cm) / 5,500円(18cm)  
ふんわりスポンジとカスタードクリームに香り豊かな城川和菓のクリームを絞ったモンブラン。

**ウォールウォーレン Wohl Wollen**  
ドイツ語で“心づくし”を意味する「ウォールウォーレン」は、2000年創業。地元・岡山県産の旬のフルーツがたっぷりの生ケーキや季節ごとに内容が替わるロールケーキ、プリン、窯から出したてのパイ、そして可愛いパッケージに詰められた焼き菓子などが大人気です。

ご予約はこちら ☎ **086-697-0876**  
ご予約はお電話または来店にて承ります

ご予約受付期間  
**2025年12月20日(土)まで**受け付けております

倉敷市真備町川辺538-4  
10:00~18:00  
月曜(月曜が祝日の場合は翌日)  
※クリスマス期間、年末年始は定休日が通常と異なりますので、Instagramをご確認ください

**パティスリー オキサリス PÂTISSERIE Oxalis**  
ケーキ、焼菓子、ギフト、チョコレートやマカロンと幅広く取り揃えるパティスリー。店内では予約にてパフェや皿盛りデザートなども提供されています(12、1月はイートイン休み)。移転後は駐車場も14台完備されているので、ぜひお立ち寄りください。

**タルト ピスター** ▶  
5,400円(15cm)  
グリオットチェリーを入れ込んだピスタチオのサクサクタルトにフランボワーズを忍ばせたピスタチオのムース。  
赤と緑のクリスマスカラーで聖夜のひとときを彩ります。

**レーヴドノエル** ▶  
10,000円(12×19cm)  
いちごとフランボワーズのムースにピスタチオのクリームと洋梨とパンプラのムース、サクサクのクリスマスアイシングがアクセント。  
チョコレートの機関車に夢を詰め込んだクリスマス限定のアントルズ。

**ガトーフレス** ▶  
5,500円(15cm) / 7,000円(18cm)  
しっとりふわふわに焼き上げたジェノワーズに北海道産フレッシュクリームと国産の甘酸っぱいいちごをサンドとデコレーションに使用し、可愛く仕上げました。(オーナメントは別添えとなります)

ご予約はこちら ☎ **086-441-1837**  
ご予約はお電話または来店にて承ります

ご予約受付期間  
**2025年12月17日(水)まで**受け付けております

倉敷市浦田1511-13  
11:00~18:00  
不定休 ※12月は不定休の為、Instagramグラム、HPをご確認ください

**パティスリー ピアジェ Pâtisserie PIAGET**  
美しい立体表現と、“デニムの聖地”児島らしい藍色のスイーツでも個性を発揮するお店。口溶けの良い生いちごサンドも大好評で、クリスマスケーキ人気No.1の「ホワイトノエル」でも楽しめます。多彩なチョコの可能性を組み合わせた「チョコレートデコレーション」も。

**ラリマーションティ** ▶  
4,968円(14cm)  
マスカルポーネとホワイトチョコを入れた塩バニラムースにヘーゼルナッツフロマージュのプリュレ、アプリコットのジュレをセンターに。底には、ヘーゼルナッツのサクサクとした食感のフィアンティーヌとアプリコットのソースを染み込ませたスポンジを敷いた、当店自慢のケーキです。

**ホワイトノエル** ▶  
3,780円(12cm) / 4,860円(15cm) / 5,940円(18cm) / 7,776円(21cm)  
こんなに口溶けのよいケーキの秘密は生いちごサンドにあるのです。開店以来かたくなに生いちごサンドにこだわってきました。クリスマスケーキも生いちごサンドです。

**ウルティマディアス** ▶  
5,940円(18cm)  
なめらかな口溶けのホワイトチョコレートのムースとチョコレートのスポンジ、スペイン産ビターチョコレートクリームの絶妙なバランスをみせるこだわりの逸品です。

ご予約はこちら ☎ **086-472-1605**  
ご予約はお電話・店頭・HPにて承ります

ご予約受付期間  
ホワイトノエルのみ、12/19(金)まで予約受付可  
**2025年12月10日(水)まで**受け付けております

倉敷市児島下の町2-1583-49(児島本店)  
10:00~19:00(児島本店)  
10:00~20:00(さんすて岡山店)  
不定休  
※その他に、さんすて岡山店がございます

**ストロベリーデコレーション**  
4,536円(15cm) / 5,670円(18cm) / 6,804円(21cm)  
ふんわりしっとり焼き上げたスポンジに、北海道産の生クリームをたっぷり使い国産いちごをサンドしました。

**クリスマス・ルージュ** ▶  
4,536円(15cm)  
鮮やかなフランボワーズグラサージュに包まれたクリスマスケーキ。甘酸っぱいいちごのムースと、優しいココのマスカルポーネムースを重ねました。

**ショコラランチ** ▶  
4,968円(15cm)  
チョコスポンジと白いスポンジに生クリーム・チョコクリームをサンドし、アーモンドチョコでコーティングしました。  
上にキャラメルバナナムースのトナカイを乗せました。

**バスケットズタルト** ▶  
4,644円(15cm)  
濃厚でなめらかなバスケットズケーキを、香ばしく焼き上げたサクサクのタルトに重ねました。

**ル・フォワイエ Pâtisserie Le Foyer**  
岡山県内に8店舗を展開している老舗ケーキ屋「ル・フォワイエ」は、店名「Foyer(暖炉)」のごとく、訪れる人がほっと温まるようなお菓子と空間を届けています。手作りの温もりを感じるケーキは、家族や友人との特別な時間を彩る一品です。

ご予約はこちら ☎ **086-428-8747**  
ご予約はお電話・店頭・HPにて承ります

ご予約受付期間  
数に限りがございますので、お早めのご予約がおすすめ  
**2025年12月20日(土)まで**受け付けております

倉敷市有城595-1(天城本店)  
10:00~20:00  
不定休  
※その他に青江店、イオン岡山店、中庄店、中島店、大安寺店、藤田店、西大寺店がございます

**洋菓子工房ベルジェ la pâtisserie verger**  
ベルジェはフランス語で「果樹園」という意味。農家から直接仕入れた果物をふんだんに飾ったケーキや、地域の特産物を使った焼き菓子など、地元のおいしさをデザートに取り込んだこだわりのお店です。パティシエと子どもたちが一緒にケーキを作る「夢ケーキ」イベントも!

**パウムフロマージュ・ピスターシュ** ▶  
4,968円(約14×14cm)  
人気のパウムクーヘンを土台にした3層からなるチーズケーキにたっぷりピスタチオを加えたクリスマス限定ケーキ。

**ホワイトクリスマス** ▶  
3,996円(12cm) / 4,968円(15cm) / 6,264円(18cm) / 8,532円(21cm)  
こくのある生クリームと口溶けの良いスポンジにいちごをサンド。

**60デイズ ショコラ・バナナ** ▶  
5,184円(15cm)  
カカオ収穫後60日以内に仕立てたチョコレートをカカオのフレッシュなアロマを味わえるクリスマス限定ケーキ。

**ワエルのための苺のタルト** ▶  
5,400円(15cm)  
サクッと口溶けの良いタルトにいちごをたっぷり。

ご予約はこちら ☎ **0865-42-5276**  
ご予約はお電話または来店にて承ります

ご予約受付期間  
12/19までにご予約・お支払いで500円分スイーツチケットプレゼント!  
**2025年12月19日(金)まで**受け付けております

浅口市金光町占見新田335-23  
10:00~19:00(日・祝は~18:00)  
水曜  
※クリスマス期間、年末年始は定休日が通常と異なりますので、ホームページをご確認ください

**パティスリー ラ・ビッシュ patisserie La Biche**  
地域に根ざしたお菓子作りをコンセプトに岡山県産食材やフルーツを活かし、笑顔になれるお菓子作りを心掛けて、ひとつひとつ気持ちは込めた手作りの暖かみのある洋菓子を提供しております。ラ・ビッシュのX'masケーキで、笑顔のお手伝いが出来たら幸いです。

**ビスシュX'mas** ▶  
4,300円(15cm) / 5,200円(18cm) / 6,400円(21cm) / 7,500円(24cm)  
しっとりスポンジに生クリームといちごをたっぷりサンドしました。

**ブッシュド・ノエル** ▶  
4,200円(17cm)  
特製チョコクリームをココアスポンジで巻き、チョコダックワーズで切り株に見立てたチョコ好きにはたまらないケーキです。

**マロントルト** ▶  
4,000円(15cm)  
人気のタルトに和栗ムースを合わせイタリア産マロンクリームを絞りました

**サンタチーズ** ▶  
3,400円(15cm)  
しっとり焼き上げた当店自慢のスフレチーズです。

ご予約はこちら ☎ **086-526-8801**  
ご予約はお電話または来店にて承ります

ご予約受付期間  
限定数に達し次第、受付終了となります  
**2025年12月22日(月)まで**受け付けております

倉敷市新倉敷駅前1-23-111  
10:00~19:00  
水曜(不定休あり)  
※クリスマス期間、年末年始は定休日が通常と異なりますので、Instagramをご確認ください

※価格は全て税込価格です。 ※飾り付けは一部変更する場合がございます。また、号数によっていちごなどデコレーションの数が異なります。

# 読者プレゼント

|   |   |  |   |   |
|---|---|--|---|---|
| <p><b>1</b> 洋菓子 Hashimoto<br/><b>お家で飾ろう<br/>クリスマスケーキ</b><br/>(15cm)<br/>2名様</p> <p>【受取期間】<br/>12/23(火)~12/25(木)</p> | <p><b>2</b> MONTÉ ROSA<br/><b>生チョコレート</b><br/>(14×14cm)<br/>1名様</p> <p>【受取期間】<br/>12/25(木)</p>                  | <p><b>3</b> LA SAISON DE FRANCAISE<br/><b>クレーム・リース</b><br/>(約15cm)<br/>1名様</p> <p>【受取期間】<br/>12/22(月)~12/25(木)</p> | <p><b>4</b> Livre d' images<br/><b>マリ-テレーゼ</b><br/>(16cm)<br/>1名様</p> <p>【受取期間】<br/>12/24(水)~12/25(木)</p>   | <p><b>5</b> PÂTISSERIE Oxalis<br/><b>ガト-フーズ</b><br/>(15cm)<br/>2名様</p> <p>【受取期間】<br/>12/24(水)~12/25(木)</p>                  |
| <p><b>6</b> Pâtisserie Le Foyer<br/><b>ストロベリーデコレーション</b><br/>(15cm)<br/>1名様</p> <p>【受取期間】<br/>12/22(月)~12/25(木)</p> | <p><b>7</b> pâtisserie La Biche<br/><b>ビッシュX'mas</b><br/>(15cm)<br/>2名様</p> <p>【受取期間】<br/>12/22(月)~12/25(木)</p> | <p><b>8</b> Wohl Wollen<br/><b>和栗のモンブラン</b><br/>(15cm)<br/>1名様</p> <p>【受取期間】<br/>12/22(月)~12/25(木)</p>             | <p><b>9</b> Pâtisserie PIAGET<br/><b>ホワイトノエル</b><br/>(12cm)<br/>1名様</p> <p>【受取期間】<br/>12/24(水)~12/25(木)</p>   | <p><b>10</b> la pâtisserie verger<br/><b>パウムフロマージュビスタージュ</b><br/>(約14×14cm)<br/>1名様</p> <p>【受取期間】<br/>12/24(水)~12/25(木)</p> |
| <p><b>11</b> Petite Graine<br/><b>星降るミルクレーブ</b><br/>(15cm)<br/>2名様</p> <p>【受取期間】<br/>12/24(水)~12/25(木)</p>          | <p><b>12</b> gâteau Materiaux<br/><b>クリスマスレーブ</b><br/>(15cm)<br/>1名様</p> <p>【受取期間】<br/>12/20(土)~12/26(金)</p>    | <p><b>13</b> Pâtisserie ELTO<br/><b>モンブランタルト</b><br/>(15cm)<br/>1名様</p> <p>【受取期間】<br/>12/23(火)~12/25(木)</p>        | <p>特集にご協力いただいたお店より<br/>読者プレゼントをご提供いただきました!!</p> <p>応募締め切りは<br/><b>2025年<br/>12月7日(日) 24:00</b></p> <p>当選者発表は<br/><b>2025年12月9日(火)</b></p> <p>当選者には<br/>メールが届くよ!</p> |   |

## 応募方法

応募はホームページからのみ受け付けいたします。

<https://hughug-town.com/xmas2025>

上記URLまたは下記QRコードからアクセスして、応募フォームに必要事項を入力してください。



## プレゼントの受け取り方法

当選者の方は確認メールを受信後、必ずご返信ください(2025年12月12日(金)24:00まで)。返信が確認できた方に、引換券を郵送いたします。必ず引換券を持って、指定の日時にお店へ受け取りに行ってください。その他の詳細は、引換券郵送時に書類にてお知らせします。

## 応募期間

スケジュールは厳守でお願いいたします。

2025年 **11/20(木)~12/7(日) 24:00**まで

応募者多数の場合は抽選とさせていただきます。  
当選された方には、2025年12月9日(火)18:00までに、希望受け取り日時の確認メールをお送りいたします。  
そのメールにご返信いただくことで当選確定となります。  
必ず「@hughug-town.com」のドメインが受信できるよう設定してください。  
メールの設定で、迷惑メールに入る場合もございますのでご注意ください。  
2025年12月12日(金)24:00までにご返信がない場合、他の方に当選権が移ります。

本プレゼントの応募を通じてお客様からご提供いただきました個人情報は、本プレゼントの運営に関する以外の目的で使用することはありません。弊社が本プレゼントを通じて得る個人情報は、次の目的の範囲内で利用します。本プレゼントの抽選及びご当選の連絡。それに伴いプレゼント提供頂きました店舗に、氏名・電話番号の情報を開示させていただきますのでご了承ください。  
※店舗までの往復交通費はご負担ください。受取日受領後、当選者様のご都合によりお受け取りできないなどは、弊社ではご対応出来かねますのでご了承ください。

**星降るミルクレーブ**  
(15cm)  
クレーブの生地に自慢のカスタード、生クリーム、いちごを重ねました。  
HUG HUG限定のクリスマスケーキをプレゼント!!

**ホワイトクリスマス**  
3,500円(12cm) / 4,500円(15cm) / 5,400円(18cm) / 6,400円(21cm)  
しっとりとしたスポンジに自慢の生クリームといちごをサンドしました。

**キャラメルバナナタルト**  
4,700円(15cm)  
バナナを入れて焼き込んだタルトにバナナムースとキャラメルムースを合わせました。

小さな洋菓子店 プティ・グレーヌ  
**Petite Graine**

プティ・グレーヌとはフランス語で「小さな種」という意味。小さな種でも力強く芽を出し、成長していけるようにとの思いで名付けられたお店は、誰もが笑顔になれるケーキ屋で、手作りのぬくもりが伝わってきます。白を基調とした木調のお店は、地元で根差した心温まる場所です。

ご予約はこちら ☎ **0866-92-9676**  
ご予約はお電話にて承ります

ご予約受付期間 詳しくは、Instagramをご確認ください  
**限定数の予約が終わり次第、受付終了**

〒690-0111 総社市窪木911-1  
10:00~18:00  
休 火曜・水曜・不定休  
12/22(月)・26(金) 休み  
12/23(火)・24(水) 営業  
12/31(水) 17時まで営業

**クリスマスレーブ**  
4,914円(15cm)  
バニラババロアといちごのホワイトチョコ生地の2層ケーキをスポンジで挟んで、それにクレーブをかけたたっぷりのフルーツソースとクリスマス飾りで仕上げました。

**クリスマスモンブラン**  
4,914円(15cm)  
こだわりのスポンジにマテリオオリジナルのマロンクリームを贅沢に使った人気商品のモンブランをクリスマスバージョンに仕上げました。

**クリスマスツインズ**  
5,238円  
生クリーム・生チョコどちらも楽しめるツインタイプのケーキです。

**クリスマスティラミス**  
4,914円(15cm)  
香りのいいコーヒースロップとマスカルポーネムースでマテリオ人気の王道ティラミスデコレーション。

ガト-マテリオ  
**gâteau Materiaux**

県内、市内産のフルーツや材料にこだわり1つずつ丁寧に仕上げたケーキが並ぶ洋菓子店。クリスマスには7種類のケーキをご用意。定番の生クリーム、生チョコ意外にも素敵なクリスマスに喜んでいただけるケーキをご用意しております。

ご予約はこちら ☎ **0863-32-4117**  
ご予約はお電話または来店にて承ります

ご予約受付期間  
**2025年12月19日(金)まで**受け付けております

〒690-0116 玉野市田井1-23-16  
9:30~19:00  
休 火曜・第3水曜  
※クリスマス期間、年末年始は定休日が通常と異なりますので、Instagramをご確認ください

**生クリームデコレーション**  
4,200円(12cm)  
5,200円(15cm)  
6,500円(18cm)

**モンブランタルト**  
4,300円(15cm)

**生チョコデコレーション**  
5,300円(15cm)

**スフレチーズケーキ**  
4,100円(18cm)

**いちごタルト**  
5,500円(15cm)

パティスリー エルト  
**Pâtisserie ELTO**

岡山県赤磐市にあるこだわりの洋菓子店。地元産の新鮮な素材を使用し、ケーキや焼き菓子、季節限定のスイーツを丁寧に手作りしています。特にフルーツを贅沢に使った商品が人気で、味わい深いスイーツが地元の人々や観光客から愛されています。

ご予約はこちら ☎ **086-999-0102**  
ご予約はお電話または来店にて承ります

ご予約受付期間 予定数量に達し次第、受付終了となります  
**2025年12月20日(土)まで**受け付けております

〒717-0001 赤磐市桜が丘東4-4-253  
10:00~18:00  
休 日曜・月曜(臨時休業あり)  
※クリスマス期間、年末年始は定休日が通常と異なりますので、Instagramをご確認ください

※価格は全て税込価格です。 ※飾り付けは一部変更する場合がございます。また、号数によっていちごなどデコレーションの数が異なります。 ※大きさは多少誤差が出る場合がございます。