

ギフトボックス内の商品ご案内シートに 10箱以上のご注文で お名入れが可能

通常

GINZA CRUISE
Gâteau collection



和三盆マドレーヌ

和三盆糖を生地にたっぷり練りこみ
ふんわりやさしい味に仕上げました。
野菜ソムリエエフが厳選した野菜や果物をあわせて
クルーズだけのスペシャルマドレーヌを
焼き上げました。

- トマト
リコピンたっぷりのトマトを生地に練りこみ
ドライトマトをトッピングしました。
甘さと酸味のハーモニをお楽しみください。
- 原1みかん
長崎県西海市の産度の高い
アツタみかん。
「原1みかん」をじっくり煮込み
みかんの酸味感がマドレーヌにしました。
- にんじんレモン
熟成させる事で酸度が増し、カロチンを多く含んだ
にんじんをレモンの果肉と焼き上げました。
レモンの酸味でにんじんの甘さが引き立ちます。
- さんざし
甘酸っぱいさんざしを練りこんだ
柑橘系のマドレーヌ。
ほのかな酸味が茶によく合います。
さんざしはビタミン豊富な果実です。
- チョコビスタチオ
濃厚なクリームとチョコレート
を混ぜた生地をサクッと焼き上げました。
チョコレートと柑橘の良いビスタチオをのせました。
- ラムレーズン
太いっぴいで育ったカリフォルニアレーズンを
じっくりとじっくり焼き
芳醇なマドレーヌに仕上げました。

カラフルすいととぼてと

当店一番人気のスイートポテト。
厳選食材を使った野菜ソムリエエフのお菓子。
電子レンジ500Wで
30秒温めて食べるのがおすすめ。

- メープル
ボリフェノールが豊富に含まれる
栗の殻の味から採れた
国産メープルをつかった
優しい甘さのスイートポテト
- プレーン
食物繊維やビタミンCがたっぷりの
苺を多く含む
純和風なスイートポテトに
仕上げました。
- 紫芋
アントシアニンが豊富な紫芋を生地に練りこみ
さくらりと焼き粉と紫芋パウダーを
まじりつけて焼き上げました。
口どけよく歯触りにもよく合います。
- くり
ビタミンやミネラルが豊富な栗を剥き
きりお菓子に多く含む
純和風なスイートポテトに
仕上げました。
- かぼちゃ
美味しく栄養満点の緑黄色野菜の
代表格かぼちゃ。
カロチンやビタミンCが豊富で
やさしい甘さが魅力。ほくほくした
食感でお茶や珈琲にもよく合います。

ご会社名
など

株式会社○○○○○

格別のご愛顧を賜わり御礼申し上げます。

和三盆マドレーヌ

和三盆糖を生地にたっぷり練りこみ
ふんわりやさしい味に仕上げました。
野菜ソムリエエフが厳選した野菜や果物をあわせて
クルーズだけのスペシャルマドレーヌを
焼き上げました。

- トマト
リコピンたっぷりのトマトを生地に練りこみ
ドライトマトをトッピングしました。
甘さと酸味のハーモニをお楽しみください。
- 原1みかん
長崎県西海市の産度の高い
アツタみかん。
「原1みかん」をじっくり煮込み
みかんの酸味感がマドレーヌにしました。
- にんじんレモン
熟成させる事で酸度が増し、カロチンを多く含んだ
にんじんをレモンの果肉と焼き上げました。
レモンの酸味でにんじんの甘さが引き立ちます。
- さんざし
甘酸っぱいさんざしを練りこんだ
柑橘系のマドレーヌ。
ほのかな酸味が茶によく合います。
さんざしはビタミン豊富な果実です。
- チョコビスタチオ
濃厚なクリームとチョコレート
を混ぜた生地をサクッと焼き上げました。
チョコレートと柑橘の良いビスタチオをのせました。
- ラムレーズン
太いっぴいで育ったカリフォルニアレーズンを
じっくりとじっくり焼き
芳醇なマドレーヌに仕上げました。

カラフルすいととぼてと

当店一番人気のスイートポテト。
厳選食材を使った野菜ソムリエエフのお菓子。
電子レンジ500Wで
30秒温めて食べるのがおすすめ。

- メープル
ボリフェノールが豊富に含まれる
栗の殻の味から採れた
国産メープルをつかった
優しい甘さのスイートポテト
- プレーン
食物繊維やビタミンCがたっぷりの
苺を多く含む
純和風なスイートポテトに
仕上げました。
- 紫芋
アントシアニン、βカロテン、
ビタミンCたっぷりの紫芋を
つかいました。
濃厚なお茶の味をお楽しみください。
- くり
ビタミンやミネラルが豊富な栗を剥き
きりお菓子に多く含む
純和風なスイートポテトに
仕上げました。
- かぼちゃ
美味しく栄養満点の緑黄色野菜の
代表格かぼちゃ。
カロチンやビタミンCが豊富で
やさしい甘さが魅力。ほくほくした
食感でお茶や珈琲にもよく合います。

披露宴
引菓子
など

Happy wedding
JUNICHI & MEGUMI
2014.12.30

和三盆マドレーヌ

和三盆糖を生地にたっぷり練りこみ
ふんわりやさしい味に仕上げました。
野菜ソムリエエフが厳選した野菜や果物をあわせて
クルーズだけのスペシャルマドレーヌを
焼き上げました。

- トマト
リコピンたっぷりのトマトを生地に練りこみ
ドライトマトをトッピングしました。
甘さと酸味のハーモニをお楽しみください。
- 原1みかん
長崎県西海市の産度の高い
アツタみかん。
「原1みかん」をじっくり煮込み
みかんの酸味感がマドレーヌにしました。
- にんじんレモン
熟成させる事で酸度が増し、カロチンを多く含んだ
にんじんをレモンの果肉と焼き上げました。
レモンの酸味でにんじんの甘さが引き立ちます。
- さんざし
甘酸っぱいさんざしを練りこんだ
柑橘系のマドレーヌ。
ほのかな酸味が茶によく合います。
さんざしはビタミン豊富な果実です。
- チョコビスタチオ
濃厚なクリームとチョコレート
を混ぜた生地をサクッと焼き上げました。
チョコレートと柑橘の良いビスタチオをのせました。
- ラムレーズン
太いっぴいで育ったカリフォルニアレーズンを
じっくりとじっくり焼き
芳醇なマドレーヌに仕上げました。

カラフルすいととぼてと

当店一番人気のスイートポテト。
厳選食材を使った野菜ソムリエエフのお菓子。
電子レンジ500Wで
30秒温めて食べるのがおすすめ。

- メープル
ボリフェノールが豊富に含まれる
栗の殻の味から採れた
国産メープルをつかった
優しい甘さのスイートポテト
- プレーン
食物繊維やビタミンCがたっぷりの
苺を多く含む
純和風なスイートポテトに
仕上げました。
- 紫芋
アントシアニンが豊富な紫芋を生地に練りこみ
さくらりと焼き粉と紫芋パウダーを
まじりつけて焼き上げました。
口どけよく歯触りにもよく合います。
- くり
ビタミンやミネラルが豊富な栗を剥き
きりお菓子に多く含む
純和風なスイートポテトに
仕上げました。
- かぼちゃ
美味しく栄養満点の緑黄色野菜の
代表格かぼちゃ。
カロチンやビタミンCが豊富で
やさしい甘さが魅力。ほくほくした
食感でお茶や珈琲にもよく合います。

※お名入れ希望の場合はご利用日7日前までにご注文ください
※ロゴをお入れする場合は jpeg,gif,pdf データでご支給ください
※お名入れは10箱からご注文ください
(対象商品 / 和三盆マドレーヌ、焼菓子ギフトセット13種、焼菓子ギフトセット2種)
※熨斗対応も可能です

お問い合わせ先 (10:00-16:00)

株式会社銀座クルーズ

03-5568-6660

担当：山岸

mail : yamagishi@ginza-cruise.co.jp

