

Chez Lui

Collections des Gâteaux de Noël 2017

シェ・リュイのお菓子作り。

それは本物の素材だけを使い、驚くほどの手間ひまをかけて「最高の味わい」を生み出してゆくこと。

「熟練した職人の手」だけが知っている、微妙な温度や素材の持ち味を引き出し、いっそうのおいしさを開花させるための努力を重ねています。

洗練されたなかにも Chez Lui <彼のところ>とよびたくなるような、あたたかい雰囲気大切にしながら、シェ・リュイはまごころ込めたこだわりを膨らませ続けています。

レストラン シェ・リュイのご案内

とっておきのクリスマスのレストラン シェ・リュイで

代官山のざわめきを抜けて、ちょっと立ち寄りたいたい友人の家。
そんな気軽な気持ちで訪れていただける、邸宅を改装した一軒家のお店です。

自慢のフランス料理と産地・種類豊富な葡萄酒、
そしてデザートをご用意して、皆様のお越しを心よりお待ちしております。



クリスマス特別コース

お一人様 ¥10,000+税

※ご予約頂いたお客様にはグラスシャンパンが付きます。

ご予約：03-3461-0070

ご予約はお早めをお願いいたします。

直前のご予約の場合、ご希望に添いかねる場合もございますので、1週間前までのご予約をおすすめいたします。

商品は手作りのため、写真と実際のデザインが多少異なる場合がございます。

また、店舗によりお取り扱いしていない商品もございますので、ご注文の際は店員にお尋ね下さい。

代官山店	03-3476-3853	アトレ大森店	03-3762-5660
下北沢店	03-3487-4870	東京ドームシティミーツポート店	03-5802-6530
用賀店	03-5717-2082	アトレヴィ三鷹店	0422-50-5506
祐天寺店	03-5722-8460	仙台パルコ店	022-774-8127
代官山アドレス店	03-5489-8850	カフェ シェ・リュイ	03-5428-6448
アトレ亀戸店	03-3638-2937	多摩川工場	03-3735-4881





Sapin de Fraises サバン・ド・フリーズ

ハチミツの風味を効かせた口どけの良いスポンジに濃厚生クリームとフレッシュなイチゴをたっぷりサンドしました。イチゴをツリーの形に仕上げております。

特定原材料：小麦・卵・乳



4号 ¥3,000+税
約12cm 4~5名様向け



5号 ¥4,200+税
約15cm 5~6名様向け

Chantilly シャンティ

ハチミツの風味を効かせた口どけの良いスポンジと濃厚生クリーム。フレッシュイチゴが相性抜群なシャンティ。ホワイトチョコレートの雪だるまを飾ったクリスマス特別バージョンでお楽しみください。

特定原材料：小麦・卵・乳



4号 ¥3,200+税
約12cm 4~5名様向け



5号 ¥4,300+税
約15cm 5~6名様向け



6号 ¥5,400+税
約18cm 6~8名様向け



7号 ¥7,200+税
約21cm 9~10名様向け



Bûche de Noël ブッシュ・ド・ノエル

バタークリームをふんだんに使ったフランスの伝統的新型クリスマスケーキです。チョコレート味のショコラと、チェリー風味のリキュール香るキルシュの2種をご用意いたしました。

特定原材料：小麦・卵・乳



ショコラ
¥2,600+税
約13cm 3~4名様向け



キルシュ
¥2,600+税
約13cm 3~4名様向け

Caraque カラク

コクのあるチョコレート味のバタークリームとガナッシュをしっかりとしたココア生地でサンド。手作りのヘキセンハウスを飾っています。

特定原材料：小麦・卵・乳



¥3,600+税
約15cm×12cm 6~8名様向け



Mont Aso モン・アソ

熊本・阿蘇産の和栗、フランス産
マロンの2種類のクリームと
メレンゲの食感をお楽しみください。

¥3,300+税

約12cm 4~5名様向け
特定原材料：小麦・卵・乳

Tarte aux Fraises タルト・フリーズ



さっくりとしたパイにマダガスカル産
バニラビーンズ入りカスタードクリームと
フレッシュなイチゴをたっぷり乗せました。



¥3,600+税

約18cm 5名様向け
特定原材料：小麦・卵・乳



Bûchette Kirsch

ブッシュェット・キルシュ

チェリー風味のバタークリームで仕立てた新型のブティケーキです。

¥ 550 + 税



Bûchette Chocolat

ブッシュェット・ショコラ

チョコレート味のバタークリームで仕立てた新型のブティケーキです。

¥ 550 + 税



Petite Caraque

ブティ・カラク

ココのあるチョコレート味のバタークリームとガナッシュをしっとりココア生地でサンドしました。

¥ 680 + 税



Petite Chantilly

ブティ・シャンティ

濃厚生クリームとたっぷりのイチゴをハチミツ風味のスポンジでサンドしました。

¥ 680 + 税



Petite Mascotte

ブティ・マスコット

ブラリネクリームとスポンジにキャラメリゼしたアーモンドをトッピングしました。

¥ 680 + 税



Petits Gâteaux

色々なお味をお楽しみいただけるよう、様々なブティケーキを取り揃えました。

特定原材料：小麦・卵・乳

Snowman

スノーマン

クリームチーズとフランボワーズジャムを雪だるま型のマカロンでサンドしました。

¥ 680 + 税



Noël Mont Blanc

ノエル・モンブラン

フランス産マロンを贅沢に使用したクリームとメレンゲの食感をお楽しみください。

¥ 680 + 税



Tree Pistache

ツリー・ピスターシュ

クリスマスツリーに見立てたあんずのコンポート入りピスタチオのムースです。

¥ 680 + 税



Charlotte aux Poires

シャルロット・オ・ポワール

リキュールで風味づけした洋梨をたっぷり乗せました。

¥ 680 + 税



Miroir

ミロワール

2種類のチョコレートクリームを使い、濃厚なムースショコラに仕上げました。

¥ 680 + 税





Pain de Seigle Surprise

パン・ド・セーグル

ライ麦パンのバスケットの中に
マッシュルーム、サーモン、ハム、
カマンベールチーズのサンドウィッチを
詰めました。



- 6号 ¥4,800+税
約 18 cm 6~7名様向け
 - 7号 ¥6,200+税
約 21 cm 8~10名様向け
 - 8号 ¥7,500+税
約 24 cm 11~14名様向け
 - 9号 ¥9,800+税
約 27 cm 15~20名様向け
 - 10号 ¥16,500+税
約 30 cm 25~30名様向け
- 特定原材料：小麦・卵・乳

Panettone

パネトーネ

卵とバターを贅沢に使用した
ブリオッシュの中にドライフルーツを
たっぷり入れた
クリスマスにぴったりなパン。

¥950+税 底径 12cm 高さ 約 14cm
特定原材料：小麦・卵・乳

Stollen

シュトーレン

洋酒に漬け込んだドライフルーツと
香ばしい木の実がふんだんに入った
クリスマスのパン。

小 ¥1,100+税 大 ¥2,200+税
特定原材料：小麦・卵・乳