



# Collections des Gâteaux de Noël 2024



## とっておきのクリスマスをレストラン シェ・リュイで レストラン シェ・リュイのご案内

代官山のざわめきをぬけて  
ちょっと立ち寄りしたい友人の家  
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



お一人様  
¥18,000+サービス料10%  
¥19,800(税込)

ご予約  
03-3461-0070

※コースの内容は予告なく変更される場合があります。

## Informations

<https://www.chez-lui.com>



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、  
あたたかい雰囲気を大切にしながら、シェ・リュイは  
まごころを込めたこだわりを膨らませ続けています。



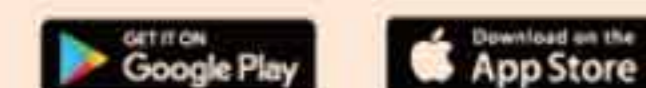
代官山店	03-3476-3853
下北沢店	03-3487-4870
祐天寺店	03-5722-8460
代官山アドレス店	03-5489-8850
アトレ亀戸店	03-3638-2937
アトレ大森店	03-3762-5660
ロティシェ・リュイ	03-5428-6448
多摩川工場	03-3735-4881

ご予約はお早めに  
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ください。



シェ・リュイの公式アプリです。  
ポイントカードや定期券など、  
これひとつで大変お得にお買い物ができます。



# Entremets

特別な日にふさわしい、  
華やかなアントルメを  
ご用意しました。



## Sapin de Fraises サパン・ド・フレーズ

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いちごをたっぷりサンドしました。いちごをツリーの形に並べて、サンタクロースのチョコレートを飾りました。

特定原材料:小麦・卵・乳・大豆 ※お酒は使っていません

<b>4号</b> ¥3,700(税抜) ¥3,996(税込) 約12cm 4~5名様向け	<b>5号</b> ¥5,300(税抜) ¥5,724(税込) 約15cm 5~6名様向け	<b>6号</b> ¥7,300(税抜) ¥7,884(税込) 約18cm 6~8名様向け	<b>7号</b> ¥9,200(税抜) ¥9,936(税込) 約21cm 9~10名様向け
---	---	---	--

要予約

12/15締切



別添えの飾りを好きな所に飾って楽しもう♪

おうちで簡単に  
オリジナルショートケーキが作れちゃう♪  
飾って楽しい♪おいしい♪  
ご家族と、お友達と、一人でも  
楽しめるシャンティスペシャル!



## Chantilly Spécial シャンティ スペシャル

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クリーム、フレッシュいちごが相性抜群なシャンティ。お家で自由に飾り付けが楽しめる特別なデコレーションのシャンティを用意しました。  
特定原材料:小麦・卵・乳・大豆・アーモンド・ゼラチン ※お酒は使っていません  
★フルーツやチョコレート、オーナメントは別添えでお持ち帰り頂きます。

¥5,800(税抜)  
¥6,264(税込) 12/10締切  
約15cm×12cm 6~8名様向け



12/10締切

約15cm×12cm 6~8名様向け

12/10締切

約15cm×12cm 6~8名様向け

## Bûche de Noël ブッシュ・ド・ノエル (ショコラ/キルシュ)

バタークリームをふんだんに使ったフランスの伝統的な薪型クリスマスケーキです。チョコレート味のショコラと、チェリーのブランデー香るキルシュの2種をご用意致しました。特定原材料:小麦・卵・乳・大豆

要予約  
12/10締切  
ショコラ L/LL  
キルシュ S/M/L/LL

ショコラS/Mは予約不要

S ¥3,000(税抜)  
¥3,240(税込)  
約11cm 3~4名様向け

M ¥3,800(税抜)  
¥4,104(税込)  
約16cm 5~6名様向け

L ¥4,500(税抜)  
¥4,860(税込)  
約22cm 7~8名様向け

LL ¥5,400(税抜)  
¥5,832(税込)  
約28cm 9~10名様向け



ショコラ  
S

ショコラ  
M

キルシュ  
L

## Fromage Poire

フロマージュ・ポワール

洋梨のタルトにチーズのアパレイユを流して焼き上げ、フロマージュブランの爽やかなクリームと蜂蜜とバニラで味付けした洋梨のコンポートを添えました。 **4号**

特定原材料:小麦・卵・乳・アーモンド・ゼラチン・りんご・大豆

¥2,400(税抜) ¥2,592(税込)  
直径約12cm 3~4名様向け

## Clémentine Erable

クレモンティーヌ・エラブル

メイプルを使用した生地にメイプルシロップとマスカルポーネのクリーム、クレモンティーヌのジュレ、みかんの香りを加えたマスカルポーネのムースを組み合わせました。 **4号**

特定原材料:小麦・卵・乳・オレンジ・ゼラチン・りんご・大豆※お酒は使っていません

¥3,400(税抜) ¥3,672(税込)  
直径約12cm 3~4名様向け

## Noël Pistache

ノエル・ピスターシュ

ピスタチオのリッチな生地に、ピスタチオの香り立つムース、いちごと木苺のコンポートを合わせました。

特定原材料:小麦・卵・乳・アーモンド・ゼラチン・大豆 **4号**

¥3,600(税抜) ¥3,888(税込)  
直径約12cm 3~4名様向け

## Tarte aux Fraises

タルト・フレーズ

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いちごをたっぷり乗せました。

特定原材料:小麦・卵・乳・りんご・大豆

¥4,200(税抜) ¥4,536(税込) 約16cm×17cm  
3~4名様向け

## Caraque

カラク

ラム酒のシロップをたっぷり染み込ませた重厚な生地にチョコレートのバタークリームとガナッシュをサンドしました。

特定原材料:小麦・卵・乳・アーモンド・大豆 **4号**

¥3,055(税抜) ¥3,299(税込) 約8.5cm×12cm  
3~4名様向け

Clémentine Erable  
クレモンティーヌ・エラブル



Fromage Poire  
フロマージュ・ポワール



Noël Pistache  
ノエル・ピスターシュ



数量限定  
100台



Tarte aux Fraises  
タルト・フレーズ



Caraque  
カラク

## Bûchette Framboise

ブシュット・  
フランボワーズ

木苺のジャムを合せた  
バタークリームで仕立てた  
薪型のプチケーキです。

特定原材料:小麦・卵・乳・アーモンド・  
りんご・大豆  
※お酒は使っていません

¥780(税抜) ¥842(税込)



## Bûchette Chocolat

ブシュット・ショコラ

チョコレート味の  
バタークリームで仕立てた  
薪型のプチケーキです。

特定原材料:小麦・卵・乳・大豆  
※お酒は使っていません

¥780(税抜) ¥842(税込)



## Petite Caraque

プチ・カラク

ラム酒のシロップをたっぷり  
染み込ませた重厚な生地に  
チョコレートのバタークリームと  
ガナッシュをサンドしました。

特定原材料:小麦・卵・乳・  
アーモンド・大豆

¥820(税抜) ¥885(税込)



## Petite Chantilly

プチ・シャンティ

濃厚生クリームと  
たっぷりのいちごを  
ハチミツ風味の  
スポンジでサンドしました。

特定原材料:小麦・卵・乳・大豆  
※お酒は使っていません

¥800(税抜) ¥864(税込)



## Petit Noël Pistache

プチ・  
ノエル・  
ピスターシュ

ピスタチオのリッチな生地に、  
ピスタチオの香り立つムース、  
いちごと木苺のコンポートを合わせました。

特定原材料:小麦・卵・乳・アーモンド・  
ゼラチン・大豆

¥820(税抜) ¥885(税込)



## Père Noël

ペール・ノエル

いちごのムースに  
バニラクリームと  
いちごのジュレを合わせ、  
サンタクロースを  
イメージして仕上げました。

特定原材料:小麦・卵・乳・ゼラチン・  
アーモンド・りんご・大豆  
※お酒は使っていません

¥800(税抜) ¥864(税込)



# Petits Gâteaux

色々なお味をお楽しみいただけるよう、様々なプチケーキを取り揃えました。

## 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。

特定原材料:卵・乳・アーモンド

¥820(税抜) ¥885(税込)



## Petit Clémentine Erable

プチ・クレモンティーヌ・  
エラブル

メイプルを使用した生地に  
メイプルシロップと  
マスカルポーネのクリーム、  
クレモンティーヌのジュレ、  
みかんの香りを加えたマスカルポーネの  
ムースを組み合わせました。

特定原材料:小麦・卵・乳・オレンジ・ゼラチン・  
りんご・大豆 ※お酒は使っていません

¥800(税抜) ¥864(税込)





# 1 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、ハムとエメンタルチーズ、カマンベールチーズのサンドウィッチを詰めました。特定原材料:小麦、卵、乳、豚肉、さけ

6号	¥6,580(税抜) ¥7,106(税込)	7号	¥7,900(税抜) ¥8,532(税込)	8号	¥9,900(税抜) ¥10,692(税込)	9号	¥12,800(税抜) ¥13,824(税込)	10号	¥19,000(税抜) ¥20,520(税込)
	約18cm 6~7名様向け		約21cm 8~10名様向け		約24cm 11~14名様向け		約27cm 15~20名様向け		約30cm 25~30名様向け

※お魚形の目にはラム酒漬けのレーズンを使用しています。※写真は文字入れをしたものです。文字入れは各価格に+¥550(税込)で承ります。

1 Pain de Seigle Surprise

# 2 Panettone パネトーネ

# 3 Stollen シュトーレン

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パン。

洋酒に漬け込んだドライフルーツと香ばしい木の実をたっぷり入れたクリスマス定番のパン。

¥1,480(税抜) 特定原材料:小麦・卵・乳・  
¥1,598(税込) オレンジ・ゼラチン  
底径12cm 高さ約14cm  
※アルコール使用

小 ¥1,580(税抜) 大 ¥2,900(税抜) 特定原材料:小麦・  
¥1,706(税込) ¥3,132(税込) 乳・アーモンド・  
クルミ・オレンジ  
※アルコール使用

3 Stollen

2 Panettone

4 Rotisserie Chicken

ロティサリーチキンが気軽に楽しめるカフェ

※一部お取り扱いのない店舗がございます。

## 「ロティ シェ・リュイ」

2018年8月に「カフェ シェ・リュイ」からロティサリーチキンが楽しめる「ロティ シェ・リュイ」へリニューアル。人気のプレロティ(ロティサリーチキン)はクリスマスメニューにぴったりです。ご家族やご友人との楽しいクリスマスのひとときに、ロティ シェ・リュイの「プレロティ」を仲間入りさせてみてはいかがでしょうか。



# 4 Rotisserie Chicken

ロティサリーチキン

専用のぐるぐる回るオーブンでじっくり時間をかけて焼き上げた、外はパリッ、中はジューシーなプレロティ(ロティサリーチキン)。特定原材料:鶏肉

プレロティ(1羽)  
¥4,445(税抜) ¥4,800(税込)  
4~5名様向け

プレロティ(モモ1本)  
¥637(税抜) ¥687(税込)

じゃがいものソテー  
¥500(税抜) ¥540(税込)