

ご予約特典

12月17日(水)迄に、掲載のクリスマスケーキを
店頭でご予約いただいたお客様に、当店のみに
ご使用頂けます金券(500円)をプレゼント!

※現金払いのご予約に限らせていただきます。

12月24.25日の当日店頭販売のクリスマスケーキは、ごく少量しかご用意できません。なるべくご予約下さいませ。

金券に関して

- ・ご使用期限2026年1月1日から6月30日まで
- ・店頭で現金でお買い上げの際にご使用いただけます。
- ・おつりや換金は出来ません。
- ・金券ご使用時でのポイント加算は行っておりません。
- ※お正月ケーキ、パネトーネ、シュトーレンは対象外です。
- ※金券をお渡しの方にはポイント加算できません。



トウレ・ドゥー

〒604-8206 京都市中京区三条通新町角

TEL&FAX 075-254-6645

OPEN 11:00-19:30

※土・日・祝 11:00-19:00

不定休



WEB



Instagram



MAP

www.touslesdeux2001.com

Joyeux Noël 2025



トウレ・ドゥー 2025 クリスマスケーキ

お客様控え

受付係名

受付日

お代金

済・未

お名前

様

お渡し日

月

日

AM・PM

:

- フレジェ 12cm 税込 4,200 円 個
- フレジェ 15cm 税込 4,800 円 個
- フレジェ 18cm 税込 5,900 円 個
- ノエル・クララ 税込 4,500 円 個
- サンマロ 税込 4,500 円 個
- ノエル・モンブラン 税込 4,600 円 個
- Miss. チェリート 税込 4,600 円 個
- パネトーネ 税込 2,980 円 個
- シュトーレン 税込 3,240 円 個
- お馬の親子 税込 4,800 円 個

合計金額

円

トウレ・ドゥー 2025 クリスマスケーキ

ご注文書

受付係名

受付日

お代金

済・未

お名前

様

電話番号

住所

お渡し日

月

日

AM・PM

:

- フレジェ 12cm 税込 4,200 円 個
- フレジェ 15cm 税込 4,800 円 個
- フレジェ 18cm 税込 5,900 円 個
- ノエル・クララ 税込 4,500 円 個
- サンマロ 税込 4,500 円 個
- ノエル・モンブラン 税込 4,600 円 個
- Miss. チェリート 税込 4,600 円 個
- パネトーネ 税込 2,980 円 個
- シュトーレン 税込 3,240 円 個
- お馬の親子 税込 4,800 円 個

合計金額

円



ご予約
限定

フレジェ

12cm(約4人前) 3,890 円(税込 4,200 円)
15cm(約6人前) 4,450 円(税込 4,800 円)
18cm(約8人前) 5,470 円(税込 5,900 円)



※写真は 15cm

ルテイン卵と蜂蜜とバターを
使用したふわふわスポンジを
3段に重ねた、トゥレ・ドゥー
おなじみのイチゴショートです。

苺とホイップ
クリーム
ルテイン卵の
スポンジ生地

ノエル・クララ

15cm(約6人前)
4,170 円(税込 4,500 円)



底のチョコレート生地の上に
カaramelのゼリーとチョコガ
ナッシュ。その上に栗のム
ースとスポンジ、さらに上に
栗のムースをチョコでコー
ティングして載せました。

栗のスポンジ
ココア生地
栗のムース
カaramelソース
カナッシュ
チョコレート生地

サンマロ

約 16× 8cm(約6人前)
4,170 円(税込 4,500 円)



ミルクチョコとパッション
のムースをココナッツと
アーモンドの生地とマン
ゴーとパッションのゼ
リーで層にしました。

パッションミルクチョコムース
杏マンゴーゼリー
アーモンドとココナッツの生地
チョコスポンジ

ノエル・モンブラン

約 16× 8cm(約6人前)
4,260 円(税込 4,600 円)



栗のムースとカaramel
ムースとミルクチョコム
ースを重ね、上に栗のペ
ーストを絞り、モンブラン
風に仕上げました。

栗のペースト
ムース・マロン
ココアのスポンジ
ムース・カaramel
ココアのスポンジ
ムース・ショコラ・オ・レ
栗のスポンジ

Miss. チェリート

約 16× 8cm(約6人前)
4,260 円(税込 4,600 円)



さくらんぼのジュレ、カaramel
ムース、チョコスポンジの層
とさくらんぼのコンフィをチョコ
とさくらんぼのムースで包
み、ココアのゼリーを上がけ
しました。

さくらんぼのコンフィ
カaramel
ムース
ココアのゼリー
チョコとさくらんぼのムース
チョコスポンジ
さくらんぼのジュレ
プレイエル
(濃厚チョコレート生地)

パネトーネ

2,760 円(税込 2,980 円)



パネトーネとは
ドイツのシュトーレン、オーストリアのクグロ
フと並ぶクリスマスの伝統菓子で、中世
に北イタリアのロンバルディア州ミラノで生
まれたとされています。12月1日から1月
上旬まで1ヶ月続くクリスマス期間中、
少しずつ切り分けて食べます。「パネトー
ネ種」という天然酵母を生地に入れ、ゆっ
くり時間をかけて発酵させます。またこね
あげにも充分時間をかけることにより、
パネトーネ種特有の芳醇な香り、しっとり
とミルクで柔らかな食感がうまれます。

ドライ杏
ビスター
ドレンチェ
り
さくらんぼ
ドライパイ
ア
干しブドウ
オレンジの皮

シュトーレン

1本 約 10×20cm
3,000 円(税込 3,240 円)



ドイツのクリスマスケーキです。たっぷりドライ
フルーツを練り込み、発酵バターを上あげけた、
ぜいたくシュトーレンです。

お正月干支ケーキ

お馬の親子

4,445 円
(税込 4,800 円)



バナナとミルクチョコムースの上に、
カaramelソースを流し、来年の干支
のお馬の親子を飾りました。

New Year Cake

2025.12/31
販売開始
ご予約承り中