干支ケーキ　ユメひつじ

4,450 円（税込 4,800 円）

2026.12.30
販売開始
ご予約承り中

イチゴのムースと蜂蜜の
ババロアを層にして、
羊たちを飾りました。



ガレット・デ・ロワ

12cm（約4人前） 4,120 円（税込 4,440 円）
15cm（約6人前） 4,980 円（税込 5,370 円）
18cm（約8人前） 5,980 円（税込 6,450 円）

2027.1.1
販売開始
ご予約承り中

フランスでは 1 月 6 日に、家族や友人と「ガレット・デ・ロワ」を楽しみます。中に入ったフェーブが当たった人は王様（女王）となり、金色の冠をかぶって祝福されます。ピスタチオのアーモンドペーストとラズベリーのジャムを、自家製の発酵バターを練り込んだパイ生地で包みました。



※誤飲防止のため、フェーブは切り分けた後に入れて下さい。

TOUS LES DEUX CHRISTMAS CAKE

トゥレ・ドゥー 2026 クリスマスケーキ

お　客　様　控

お 名 前　　様

お渡し日　　AM ・ PM

月　　日（　　）　　：

係名		受付日	／	お代金	済 ・ 未

フレジェ 12cm	税込 4,440 円	個
フレジェ 15cm	税込 5,370 円	個
フレジェ 18cm	税込 6,450 円	個
ノエル・クララ	税込 4,800 円	個
ノエル・ブーザンソン	税込 4,800 円	個
ノエル・モンブラン	税込 4,800 円	個
ノエル・オペラ	税込 4,800 円	個
パネトーネ	税込 3,210 円	個
シュトーレン	税込 3,450 円	個
ユメひつじ	税込 4,800 円	個
ガレットデロワ 12cm	税込 4,440 円	個
ガレットデロワ 15cm	税込 5,370 円	個
ガレットデロワ 18cm	税込 6,450 円	個

合計金額　　円

トゥレ・ドゥー 2026 クリスマスケーキ

ご　注　文　書

お 名 前　　様

電話番号

住　　所

お渡し日　　AM ・ PM

月　　日（　　）　　：

係名		受付日	／	お代金	済 ・ 未

フレジェ 12cm	税込 4,440 円	個
フレジェ 15cm	税込 5,370 円	個
フレジェ 18cm	税込 6,450 円	個
ノエル・クララ	税込 4,800 円	個
ノエル・ブーザンソン	税込 4,800 円	個
ノエル・モンブラン	税込 4,800 円	個
ノエル・オペラ	税込 4,800 円	個
パネトーネ	税込 3,210 円	個
シュトーレン	税込 3,450 円	個
ユメひつじ	税込 4,800 円	個
ガレットデロワ 12cm	税込 4,440 円	個
ガレットデロワ 15cm	税込 5,370 円	個
ガレットデロワ 18cm	税込 6,450 円	個

合計金額　　円

joyeux noël
shinmachi Tous Les Deux pâtisseries
sanjo

Joyeux noël 2026



WEB　Instagram　MAP　YouTube

Valentine's Day

バレンタイン早期予約特典！

バレンタインのチョコレート詰合せを、
2027 年 1 月中にご予約いただくと、
10％OFF！

ご予約限定 フレジェ

12cm(約4人前) 4,120 円 (税込 4,440 円)
15cm(約6人前) 4,980 円 (税込 5,370 円)
18cm(約8人前) 5,980 円 (税込 6,450 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、
当店おなじみのイチゴショートです。

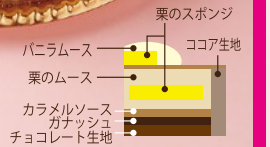


ノエル・クララ

15cm (約 6 人前)
4,450 円 (税込 4,800 円)



底のチョコレート生地の上にカラメル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。

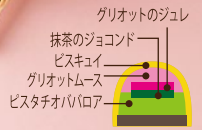


ノエル・ブーザンソン

約 16× 8cm (約 6 人前)
4,450 円 (税込 4,800 円)



さくらんぼとピスタチオ（自家製
純度 100%）のムースの中に、
さくらんぼのゼリーをはさみました。

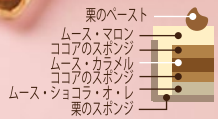


ノエル・モンブラン

約 16× 8cm (約 6 人前)
4,450 円 (税込 4,800 円)



栗のムースとカラメルムースと
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。



ノエル・オペラ

約 16× 8cm (約 6 人前)
4,450 円 (税込 4,800 円)



フランス最高級チョコの
バローナを使用したチョコクリームと
発酵バターを使ったコーヒーの
バタークリーム、アーモンド、蜂蜜、
バターで作った生地を交互に挟み、
12 層に重ねた当店の定番オペラです。

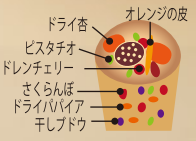


パネトーネ

2,980 円 (税込 3,210 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。
天然酵母「パネトーネ種」を使い、
時間をかけて発酵させることで、
芳醇な香りと、しっとりミルキーで
柔らかな食感が生まれます。



シュトーレン

1 本 約 10×20cm
3,200 円 (税込 3,450 円)



ドイツのクリスマスケーキです。
ドライフルーツをたっぷり練り込み、
発酵バターを上がけした、贅沢なシュトーレンです。

早期ご予約特典

12 月 17 日（木）までに、掲載のクリスマスケーキを店頭にてご予約いただいたお客様に、当店でご利用いただける 500 円分の金券をプレゼント!

※現金払いでのご予約に限らせていただきます。

金券に関して
・ご使用期限2027 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。
※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。

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。

トゥレ・ドゥー
〒604-8206
京都市中京区三条通新町角
TEL&FAX 075-254-6645
OPEN 11:00-20:00
※土・日・祝 11:00-19:00
不定休

joyeux noël
Tous Les Deux
shinmachi sanjo pâtisseries