



Pâtisserie
Chocolaterie
L'amour
MAEBASHI ESTD. 1984

[ご予約期間]
10月21日～12月20日

クリスマスの混雑を避けるため、
ご予約は『料金前払い』を御願ひしております。
クリスマスケーキのご予約は店舗での受付を御願ひしております。
仕入れ状況などにより、飾りが変更になる場合がございます。

※当店は、小麦粉、卵、乳、ナッツ類を使用した商品を同一工場内で生産しています。
※お電話、FAX、メール、LINE、Instagram、ホームページでのご予約は受け付けておりません。

前橋の手創りケーキ工房 ラムール
〒371-0055 群馬県 前橋市 北代田町9-8
9-8 Kitashirota, Maebashi City, Gunma Pref. 371-0055, Japan

☎ 027-234-9147

営業時間 8:30am～7:00pm(19:00)

12月のお休み 3日、10日、17日、26日



www.lamour.jp



Pâtisserie
Chocolaterie
L'amour
MAEBASHI ESTD. 1984

Christmas Cake Selection 2024



クリスマス・ラフレーズ 限定50台 12cm **4,537円** (税込4,900円)

フレッシュな苺とフランボワーズで仕立てた、果実味あふれるジュレ、コクのある苺クリームを2層を中心に据え、軽やかな苺のムースで包みました。仕上げにローストアーモンドと苺のフリーズドライパウダーを練り込んだチョコレートでコーティング。苺の魅力がたっぷりと詰まったケーキです。

作者：シェフパティシエ 栗原道成



クリスマス・ガーデン
限定50台 12cm **4,630円** (税込5,000円)

最高級西尾抹茶、南山園金賞を使用した濃厚な抹茶のケーキです。沖縄県産黒糖とザクザクのヘーゼルナッツサブレをアクセントにしました。抹茶好きの方にぜひ召し上がっていただきたいケーキです。
作者：シェフパティシエ 栗原道成



クリスマス・パンドラ
限定80台 **2,870円** (税込3,100円)

開店当初からずっと愛され続けてきたラムールのロングセラーケーキです！
厳選されたクーベルチュールチョコレートを使用した深みのある味わいをお楽しみください！

作者：シェフパティシエ 栗原道成



小さな苺のデコレーション
限定100台 12cm **4,167円** (税込4,500円)

ラムール自慢のフレッシュ生クリームと群馬県産の朝摘み苺をたっぷり飾り付けました！マカロンも乗った、ちょっと贅沢なケーキは2人で過ごすクリスマスにピッタリのサイズです。

作者：シェフパティシエ 栗原道成



クリスマス・オペラ ※香り付けでアルコール少量使用
限定20台 **4,630円** (税込5,000円)

珈琲屋たなかさんの、香り高いコーヒーをたっぷり染み込ませた生地とコーヒーのバタークリーム、ガナッシュを8層に重ね、フランスのオペラ座を模した伝統的なケーキです。アクセントにヘーゼルナッツのブラネを加え、より濃厚な大人向けのケーキに仕立てました。
作者：シェフパティシエ 栗原道成

Christmas Cake Selection 2024

[ご予約期間] 10月21日～12月20日

※クリスマスの混雑を避けるため、ご予約は『料金前払い』を御願ひしております。

※クリスマスケーキのご予約は店舗での受付を御願ひしております。

※当店は、小麦粉、卵、乳、ナッツ類を使用した商品を同一工場内で生産しています。

※仕入れ状況などにより、飾りが変更になる場合がございます。

※お電話、FAX、メール、LINE、Instagram、ホームページでのご予約は受け付けておりません。



苺のスペシャルデコレーション
15cm **5,093円** (税込5,500円)
18cm **5,926円** (税込6,400円)

苺、ラズベリー、ブルーベリーをたっぷり飾り付けました！甘酸っぱいベリーの美味しさを堪能できる贅沢なケーキです！

作者：シェフパティシエ 栗原道成



クリスマス・レーヌ

限定50台 12cm **4,630円** (税込5,000円)

甘酸っぱく軽やかな口当たりの苺のムースと香り高いシチリア産のアーモンド、パルマギルジェンティ種のダックワーズ生地を濃厚なピスタチオに合わせてました。ピスタチオの気品あふれる味わいと香りを存分にお楽しみ頂けるケーキです。

作者：シェフパティシエ 栗原道成



苺のデコレーション ※27cm、30cmもご予約可能です。

15cm 4,352円 (税込4,700円) 21cm 5,833円 (税込6,300円)
18cm 5,185円 (税込5,600円) 24cm 7,407円 (税込8,000円)

ラムール自慢のフレッシュ生クリーム朝摘み苺、ふわふわのジェノワーズ王道のケーキだからこそ、専門店のこだわりを感じて頂ける逸品です。

作者：シェフパティシエ 栗原道成



生チョコのデコレーション ※27cm、30cmもご予約可能です。

15cm 4,352円 (税込4,700円) 21cm 5,833円 (税込6,300円)
18cm 5,185円 (税込5,600円) 24cm 7,407円 (税込8,000円)

厳選されたクーベルチュールチョコレートとフレッシュ生クリームをラムール独自の配合でブレンドしました！チョコレートの香り、味わいをしっかりとご堪能いただけるケーキです。

作者：シェフパティシエ 栗原道成



くまさんのバイクドチーズ
限定100台 18cm **3,981円** (税込4,300円)

濃厚な味わいが特徴の北海道産クリームチーズ「リュクス」を贅沢に使用し、1時間以上かけてじっくりと低温で焼き上げました。食べた瞬間から広がるチーズのまろやかな味わい、香りをご堪能ください。

作者：シェフパティシエ 栗原道成



ドレスモンブラン
限定50台 15cm **4,537円** (税込4,900円)

華やかな香りのフランス産西洋菓のペーストとこっくりとした優しい味わいの和栗の渋皮煮をたっぷり使用しました。栗づくしのラムールオリジナルモンブランです。

作者：シェフパティシエ 栗原道成



朝摘み苺のタルト
限定150台 18cm **4,537円** (税込4,900円)

さっくり柔らかなイタリアンメレンゲのタルトに群馬県産の朝摘みいちごをたっぷり乗せたいちご好きの方におすすめの贅沢なタルトです！

作者：シェフパティシエ 栗原道成