Patisserie
Chocolaterie
L'amour
MAEBASHI ESTD. 1984

［ご予約期間］
11月1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』を御願いしております。
クリスマスケーキのご予約は店舗での受付を御願いしております。
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　1日、8日、15日、22日、26日

www.lamour.jp



Patisserie
Chocolaterie
L'amour
MAEBASHI ESTD. 1984

Christmas Cake Selection 2026



クリスマス・ラフレーズ　限定100台　12cm　5,000円（税込5,400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の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

Christmas Cake Selection 2026

［ご予約期間］11月1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』を御願いしております。
※クリスマスケーキのご予約は店舗での受付を御願いしております。
※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。



クリスマス・ガーデン

限定100台 12cm 5,370円（税込5,800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



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と乗せた
いちご好きの方におすすめの贅沢なタルトです！

作者：グランシェフ　栗原茂道



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：グランシェフ　栗原茂道



小さな苺のデコレーション

限定100台 12cm 4,352円（税込4,700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と飾り付けました！
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・レーヌ

限定100台 12cm 5,370円（税込5,800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



インペリアル

※アルコールを使用しています。

限定20台 5,000円（税込5,400円）

エクアドルアマゾンで採集されたアマゾン
アリバ71％と非加熱のカカオマスを
使用した濃厚な味わいのケーキです。
自家製オレンジソースと
ル・プランタニエ・ナポレオンで
全体の味わいを引き締めました。

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、
ふわっ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：グランシェフ　栗原茂道



生チョコのデコレーション

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）

※27cm、30cmもご予約可能です。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：グランシェフ　栗原茂道



くまさんのベイクドチーズ

限定60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栗のペーストと
こっくりとした優しい味わいの和栗の渋皮煮を
たっぷりと使用しました。
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



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