

2023

MERRY

Christmas



2023年

**ご予約
変更締切**

12/17(日)

ご予約締切日以降の変更・キャンセルは、お受けできませんのでご了承下さい。

※全て数量限定の為、締切日前でも予定数に達しましたら予約受付を終了させていただきます。

※価格は全て税込表示です。

**オンラインでご予約すると
ポイント2倍!!**

11/15(水)までの

オンラインショップ予約受付対象



右のQRコードから
オンラインショップへ

クレジット
カード
でお支払い

お引渡し当日は
受け取るだけ!

X'mas生デコ

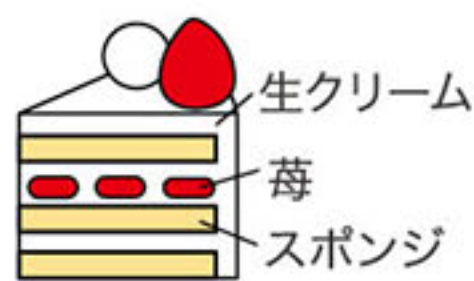


- ① 4号12cm
3,080円
- ② 5号15cm
4,180円
- ③ 6号18cm
5,170円
- ④ 7号21cm
6,930円
- ⑤ 8号24cm
10,610円



サイズ目安

- 4号 (12cm) 2~3名様
- 5号 (15cm) 4~6名様
- 6号 (18cm) 7~10名様
- 7号 (21cm) 11~15名様
- 8号 (24cm) 16~20名様



生クリーム
苺
スポンジ

乳・卵・小麦・大豆 使用

※7号・8号サイズにはチョコレートの「水車」が付きます。



写真は5号です

X'masチョコ生

- ⑥ 4号12cm
3,080円
- ⑦ 5号15cm
4,180円
- ⑧ 6号18cm
5,170円

チョコスポンジ



チョコ生クリーム

乳・卵・小麦・大豆 使用



写真は5号です

※7号・8号サイズにはチョコレートの「水車」が付きます。



X'masスペシャル

- ⑨ 5号15cm
6,050円
- ⑩ 6号18cm
7,865円



生クリーム
苺
スポンジ

乳・卵・小麦・大豆 使用



写真は5号です

X'mas タルトフレーズ

- ⑪ 5号15cm 6,314円

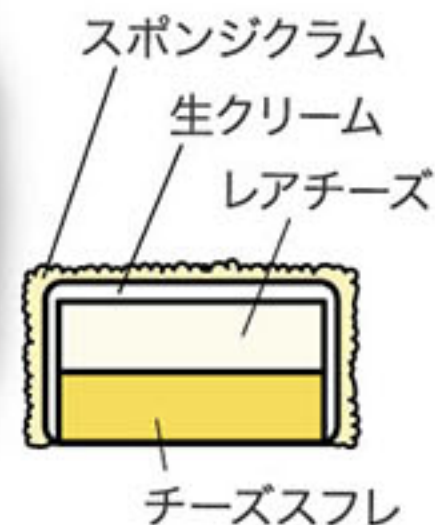


乳・卵・小麦・アーモンド・大豆 使用



New X'mas Wフロマージュ

- ⑫ 5号15cm 3,960円

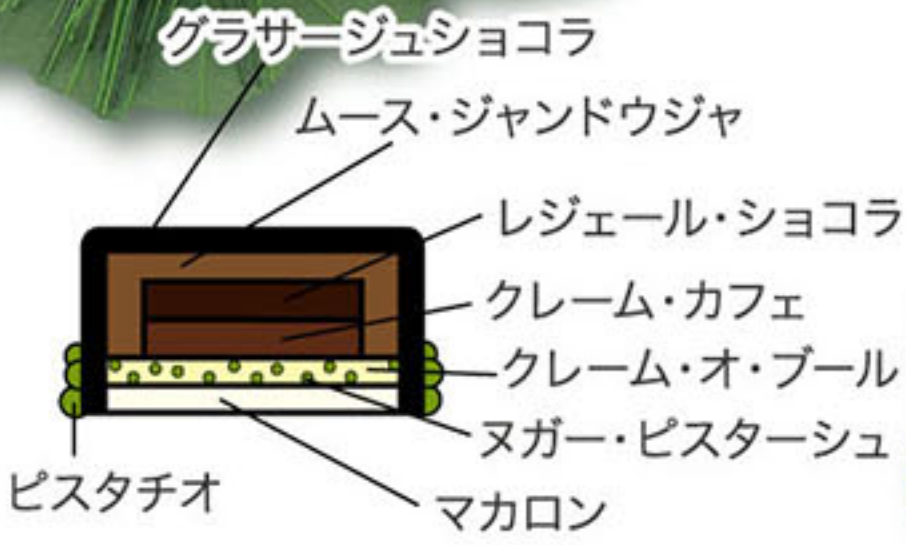


乳・卵・小麦・大豆 ゼラチン 使用



パリで出会ったクリスマス

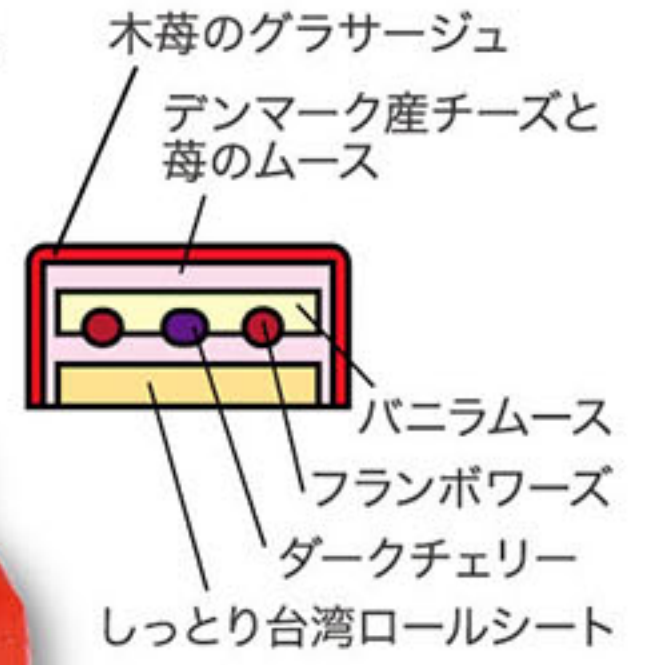
⑬ 4号12cm
4,080円



乳・卵・アーモンド・オレンジ・ゼラチン・大豆・りんご 使用

X'masルージュ

⑭ 4号12cm
3,678円



乳・卵・小麦・ゼラチン・ごま 使用

X'masザッハ

⑮ 5号15cm 3,025円



乳・卵・小麦・大豆 使用



X'masショコラノエル

⑯ 17cm 4,235円



乳・卵・小麦・大豆・アーモンド・ゼラチン 使用

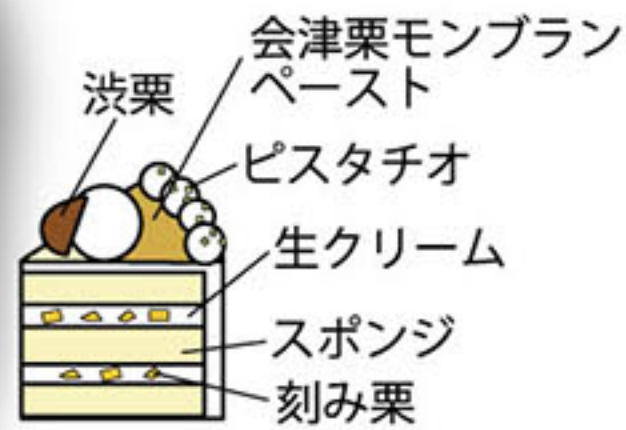


New X'masモンブラン

⑰ 5号15cm 4,598円



乳・卵・小麦・大豆・ごま 使用

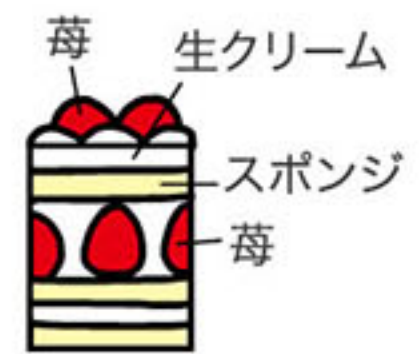


X'masプレミアム

⑱ 3号9cm 3,388円

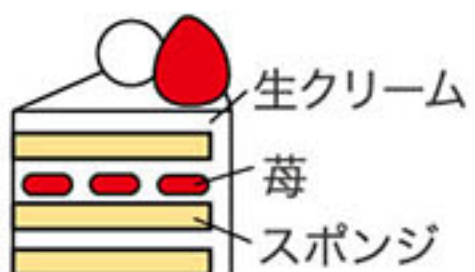


乳・卵・小麦・大豆 使用



パティシエ気分のX'masケーキ

⑲ 5号15cm 5,082円



乳・卵・小麦・大豆 使用



別添えデコレーション



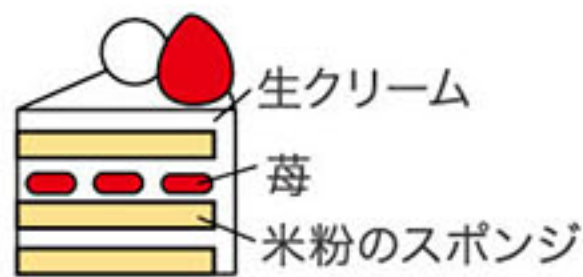
だれでもパティシエ気分になれる夢のケーキ!
ご家族みなさまで作ったり、お子様だけで作ったり。
自由に楽しくオリジナルケーキを作りましょう!



卵を使わない米粉のケーキ

⑳ 5号15cm 4,840円

※卵・小麦粉・そばを使用している工場で製造しております。
 ※生クリームには乳・大豆が含まれます。
 ※スポンジには乳タンパクが含まれます。

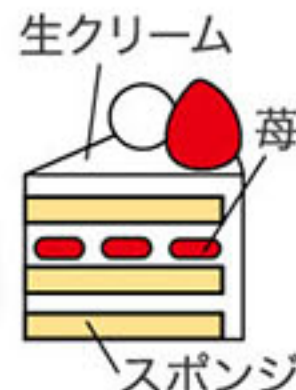


乳・大豆 使用

X'masパーティーケーキ

㉑ 30x40cm 40,435円 (20~30名様目安)

店舗限定: 総本店・工場売店・にいでら店・郡山桑野店
 ※オンラインショップ取り扱い対象外

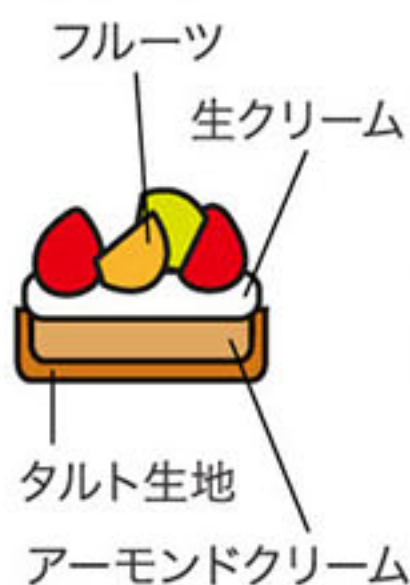


乳・卵・小麦・大豆 使用

X'masリースタルト ㉒ 7号21cm 6,050円

リース型のアーモンドタルトに色鮮やかなフルーツ。

限定20台



乳・卵・小麦・大豆・アーモンド・ゼラチン・メロン・キウイ 使用

New X'masアソートケーキ

㉓ 6号18cm 8カット 5,508円

8種類の味が楽しめる! いろんな味を楽しみたい。みんなの好みバラバラでも大丈夫。シェアして楽しいアソートケーキ。



- ・レアチーズ
- ・ベリーケーキ
- ・チョコレートムース
- ・会津栗使用キャラメルマロン
- ・木苺とホワイトチョコのムース
- ・抹茶のケーキ
- ・マンゴーとパッションのムース
- ・チョコスフレ

乳・卵・小麦・大豆・ゼラチン・ゴマ・りんご 使用

会津栗のシュトーレン ㉔ おひとつ 2,046円

会津栗のマロングラッセをブランデーで香りづけし、フルーツミックスと合わせ焼き上げた、太郎庵オリジナルシュトーレン。



時間が経つほどに熟成され、味わい深くなっておいしい。

太郎庵アプリ

スマホで引換券が発行できる! 便利で分かりやすい!



LINE 太郎庵公式 LINE

太郎庵の旬な情報・会員様限定情報など、楽しいがたくさん!

新規お友達登録で **50ポイントプレゼント!**



ファミたんカード 50ポイントプレゼント

・クリスマスケーキご予約のお会計時にファミたんカードをご提示ください。
 ・オンラインショップでご予約の場合はお引き渡し時にカードをご提示ください。
 ※12月17日までご予約下さい。ポイントプレゼントはご予約の場合に限ります。

※全て数量限定の為、締切日前でも予定数に達しましたら予約受付を終了させていただきます。

※ケーキ引き渡しは12月4日(月)から可能です。

※アニバーサリーケーキ・シュークリームは12月23日(土)~25日(月)までお休みいたします。

※アレルギー品目は各ケーキ毎に記載しております。

※午前10時以降のお渡しとなります。

0120-00-3267

【受付時間 / 10:00 ~ 18:00】



会津

お菓子の蔵 太郎庵



太郎庵宣言
 わたしたちは、のちにやさい、
 心をくわお菓子を通して、
 会津風土を描きお菓子を共に
 やすきとぬもりのある、
 まちや文化を創造します。

