



数量限定！シュトーレン予約開始



ドイツのクリスマスケーキ。一年漬け込んだドライフルーツにナッツ
クルミ・アーモンド・スペイン産アーモンドマジパンを
忍びこませた、シナモンの香りが口に広がる、ずっしりと重いクリスマスケーキ！
シュトーレンの形はキリストの幼子のゆりかごの形から受け継がれています。
クリスマスまでに薄く切って食べきるのがドイツのシュトーレン！
でも、美味しすぎてクリスマスまで何本あっても足りない！（シェフの一言）
低温発酵させて2日間かけて作るシュトーレンはオープンから13年の人気！
本場ドイツで修行したシェフの南ドイツのシュトーレン！
いろいろなお店のシュトーレンを食べ比べるのもこのケーキの楽しみ方！

12/5（土）より引き渡し開始 1780円+税（マジパン入り）