

# Merry KITAKARO Christmas 2024

店舗ご予約期間  
12.16(月)まで  
ご予約承り中



北菓楼  
Nouvelle Pâtisserie Japonaise

## クリスマス ティラミス(5号)

(直径15cm×高さ6cm×全高9cm)

¥3,800(税込)

コーヒースロップが  
たっぷりしみ込んだチョコレートスポンジと  
マスカルポーネクリーム  
なめらかな口どけをご堪能ください。

◎特定原材料表示 卵・乳成分・小麦  
生クリーム&カカオパウダー

チョコレート  
スポンジ  
チョコレート  
ガナッシュ



マスカルポーネクリーム



数量  
限定

### お申し込み方法

- ご予約 ① 直接ご来店  
② お電話からお申し込み

クリスマスケーキのお受け取りをご希望される店舗に  
お申し込みください。  
※右記「お申し込み方法」をご覧ください。

ご予約締切 12月16日(月)まで  
数量に限りがございます。お早めにご予約ください。  
※定数になり次第、予約受付は終了いたします。

お引き渡し 12月23日(月)~25日(水)  
お引き渡し時間 全店 正午から閉店時間 まで  
※詳しくはお申し込み店舗にご確認ください。

- 1 直接ご来店の場合 2 お電話からお申し込みの場合

お受け取りをご希望され  
る店舗に、直接ご来店く  
ださい。

お受け取りをご希望される店舗に、  
直接お電話をお願いいたします。

専用のお申込用紙に  
必要事項をご記入いた  
だき、事前のお支払いを  
お願いいたします。

お電話口で商品名とサイズ、数量、  
お受け取りのご希望日をお伝えください。

代金はお申し込みいただいた店舗に  
ご来店いただき、必ず事前にお支払  
いいただけますようお願いいたします。  
※事前にお支払いいただけない場合は、  
商品をお渡しできない場合がございます。

お受け取りご希望日にご来店ください。

- ケーキの配送はいたしておりません。お申し込みいただいた店舗にて直接お受け取りください。
  - ご予約締切後の商品のお取替え、ご予約のキャンセルはご遠慮願います。
  - 掲載商品は数に限りがございますので品切れの際はご容赦願います。
  - 商品の外装や内容、原材料、価格等は予告なく変更になる場合がございます。
  - 印刷状況により実際の商品と写真の色味や質感が異なって見える場合がございます。
  - ケーキのデザイン、オーナメント等は変更になる場合がございます。
  - リースなどの装飾品は、食べられないものもございますのでご注意ください。
- ※表示価格は税込価格です。

- ◆ 砂川本店 TEL.0125-53-1515
- ◆ 砂川ハイウェイオアシス館店 TEL.0125-53-2645
- ◆ 小樽本館 TEL.0134-31-3464
- ◆ 札幌本館 TEL.011-558-1515
- ◆ 大丸札幌店 TEL.011-271-7161
- ◆ 新千歳空港店 TEL.0123-46-2226
- ◆ KITAKARO L TEL.011-555-3737

北菓楼

Nouvelle Pâtisserie Japonaise  
www.kitakaro.com

LINE公式アカウント

北菓楼のイベントや新商品などの  
最新情報をお届け



北菓楼の色々な情報を発信  
北菓楼公式Instagram

