聖夜を華やかに美味しく彩る ひとつひとつ手作りの
シェリールのクリスマスケーキ

Merry Christmas 2026



チョコレートシフォン

2種類のココアをブレンドし、しっとりと焼き上げたチョコレートシフォン生地と純生クリーム。

4 直径14cm(2～4人分) 3,600円(税込3,888円)
5 直径17cm(5～6人分) 4,400円(税込4,752円)
6 直径20cm(8～10人分) 6,300円(税込6,804円)

卵・乳・小麦粉を含む



いちごのシフォンケーキ

ふんわりシフォン生地に苺と純生クリームをサンド。相性の良い組み合わせです。

1 直径14cm(2～4人分) 3,600円(税込3,888円)
2 直径17cm(5～6人分) 4,400円(税込4,752円)
3 直径20cm(8～10人分) 6,300円(税込6,804円)

卵・乳・小麦粉・ナッツを含む



ビッシュ・ド・ノエル

クルミをちりばめたチョコスポンジの中にチョコレートムースとヘーゼルナッツムース。底にはチョコナッツのフィアンティーヌ。深みのある味のチョコレートを使っています。

7 長さ18cm(4～6人分) 5,500円(税込5,940円)

卵・乳・小麦粉・ゼラチン・ナッツを含む



和栗のX'masアシェット

コク深い四万十栗のモンブラン。
土台は黒糖シフォンに、マスカルポーネクリームと熊本産渋皮栗をサンドしています。

9 15cm×15cm (3～4人分) 2,800円(税込3,024円)

卵・乳・小麦粉を含む



クリスマスショコラ

お2人だけのクリスマスにちょうど良いサイズ。デザートに、濃厚なクラシックショコラはいかがですか？

8 直径12cm (2～3人分) 2,200円(税込2,376円)

卵・乳・小麦粉を含む



3種のベリーX'masアシェット

3種のベリーをフロマージュブランのクリームで包み込みました。
木苺のソースと共にお召し上がりください。

10 15cm×15cm (3～4人分) 2,500円(税込2,700円)

卵・乳・小麦粉・ゼラチン・らんごを含む

ご予約締切
12/6(日)
締切日に限らず
限定数に達し次第、随時終了
とさせていただきます。

ケーキ&ティールーム
シェリール
pâtisserie salon de thé
Chérir
長崎県諫早市永昌町19-15
TEL/FAX 0957-25-2655
Open 10:00～19:00
Close 月曜/月2回火曜
(祝日の場合営業)
シェリール 諫早
kyushu-cake.com/nagasaka/cherir
公式HP、Facebook、Instagramはこちらから

2026/12

日	月	火	水	木	金	土
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30	31		

◀17時まで

2027/1

日	月	火	水	木	金	土
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30
31						

●=休日 12/31(木)10:00～17:00