



Pâtisserie

LA PALME D'OR

パティスリー ラ・パルム・ドール

Gift Collection



Château
LA PALME D'OR
Pâtisserie

～パルム・ドール賞～

「カンヌ国際映画祭で最優秀作品に与えられる栄光」
 ラ・パルム・ドールの焼き菓子は厳選された素材にこだわり
 「フィナンシエ」「マドレーヌ」がまるで宝石のように輝いています
 パティシエ達が夢のあるギフトを目指し全てのお客様から
 「パルム・ドール賞」を頂けるように心を込めて作り上げています

Grand Chef Masashi Goto



素材から発想する菓子作り

発見、驚き、創作、人の五感、インスピレーションによって
 フランス菓子の伝統と高い技術に裏付けされた美味しさが、
 楽しむという感覚を生み出します。

技術面だけにとらわれず、一時的な時代性や流行を取り入れるのではなく、
 素材自体の風味を生かす菓子作りを目指しています。

良質な素材を吟味して、砂糖ひとつにおいても

その菓子のイメージや食感を想い描き、

常に良質な物を使い分けることを基本と考えております。

Gift Case

当店自慢の焼き菓子を詰め合わせました。
シーンや目的に合わせてご利用いただけるよう
様々なサイズ・価格でご用意しております。

ギフトケース50

内容：パウンドケーキ 8 種、フィナンシェ 2 個、マドレーヌ 2 個、津の森 2 種（各 2 個）、ガレット 2 個、クッキー 2 枚 3 種（各 1 個）
D23.0 × W33.5 × H6.0cm



ギフトケース40

内容：パウンドケーキ 8 種、フィナンシェ 2 個、マドレーヌ 2 個、津の森 2 種（各 2 個）、クッキー 2 枚 3 種（各 1 個）
D20.5 × W29.5 × H6.0cm



ギフトケース30

内容：パウンドケーキ8種、フィナンシェ1個、マドレーヌ1個、津の森2種（各1個）

D17.0 × W23.0 × H6.0cm

ギフトケース20

内容：パウンドケーキ4種、フィナンシェ1個、マドレーヌ1個、津の森2種（各1個）、グルメフィナンシェ1個

D18.0 × W15.0 × H5.7cm



ギフトケース15

内容：パウンドケーキ3種、フィナンシェ1個、マドレーヌ1個、グルメフィナンシェ1個

D18.0 × W15.0 × H5.7cm



ギフトケース10

内容：パウンドケーキ1種、津の森2種（各1個）、フィナンシェ1個、マドレーヌ1個

D18.0 × W15.0 × H5.7cm

- * サイズ表記は外箱のおおよその寸法です。パッケージのサイズやデザインは変更する場合があります。
- * 商品価格は別途価格表をご用意しております。
- * ギフト商品は、ご進物の用途にあわせて熨斗、表書きや贈り主様のお名前も承ります。
- * 手揚げ袋や小分け用（ビニール袋）について、ご希望のお客さまはお気軽にご相談ください。
- * 各商品のアレルギーについては単品掲載ページに記載しています。



Baumkuchen

バウムクーヘン

一層一層丁寧に焼いた層が重なるバウムクーヘン
しっとりとした味わいが
どなたにも喜ばれる一品

内容：1個
D14.5×W14.5×H6.5cm

アレルギー：小麦/卵/乳/大豆/アーモンド
日保ち：約25日間



内容：10個（各 5個）

D30.7×W24.8×H4.0cm



内容：2個

D20.0×W11.5×H1.5cm



内容：4個（各 2個）

D25.0×W17.0×H1.5cm



津の森 [チーズ、ショコラ]

しっとりとした白餡に

香り高いチョコレートと芳醇なチーズを練り込んだ

新しくも懐かしい味わい

アレルギー：小麦/卵/乳/大豆

日保ち：約60日間



あのだーる

きめ細かいしっとりとしたスポンジ生地
 じっくりと炊きあげた濃厚カスタードクリーム

アレルギー：小麦/卵/乳/大豆
 日保ち：約14日間



内容：10個
 D24.8×W34.7×H4.7cm



内容：6個
 D16.0×W14.6×H6.0cm



内容：4個
 D7.0×W16.0×H23cm



フィナンシェ [発酵焦がしバター]

旨味がぎゅっと濃縮したヒミツのレシビ
焦がした発酵バターと
たっぷりのアーモンドで焼き上げます
贈り物やおもてなしのひとつきに

アレルギー：小麦/卵/乳/アーモンド
日保ち：約60日間



内容：5個
D18.0×W8.5×H5.5cm

フィナンシェ& マドレーヌ セット



内容：フィナンシェ、
マドレーヌ各 5個
D28.5×W14.8×H5.4cm

マドレーヌ

[発酵バターレモン]

アレルギー：
小麦/卵/乳/アーモンド
日保ち：約60日間

内容：5個
D18.0×W8.5×H5.5cm



Madeline



新鮮な卵のうまみと
甘くて濃厚な発酵バターが織りなす
焼き菓子の代表作を
パルムドールのオリジナルブレンドで



Pound cake

パウンドケーキ

しっとりとした味わい深いケーキシリーズ
様々な種類をご用意しました
お好みに合わせてお選びください



[オレンジ]



[マロン]



[赤い果実]



[ショコラ]



[黒糖]



[抹茶]



[紅茶]



[レモン]

アレルギー:

[オレンジ・チョコレート] 小麦/卵/乳/オレンジ

[レモン・マロン・抹茶・黒糖・紅茶・果実] 小麦/卵/乳

日保ち: 約60日間

Cookie

クッキー

アレルギー:

【ココナッツ】小麦/卵/乳

【チョコレート】小麦/乳/アーモンド

【ほうじ茶】小麦/卵/乳/アーモンド

日保ち: 約90日間

【ほうじ茶】



【ココナッツ】



【チョコレート】

バターや小麦粉が焼ける香ばしい香りと
心地よい軽やかな食感



Galette

ガレットブルトンヌ

[プレーン]



フランスの伝統菓子

フランス産発酵バター風味豊かな贅沢サブレ



アレルギー：小麦/卵/乳 日保ち：約90日間



Curry Financier

グルメフィナンシェ

程よい甘さが特徴の長年愛され続ける味

オリジナルスパイスをブレンドした

カレー風味のフィナンシェ

アレルギー：小麦/卵/乳/アーモンド 日保ち：約90日間



Canelé

カヌレ

[大内山ミルク・伊勢茶・伊勢ほうじ茶]

三重県特産品の大内山ミルク、
伊勢茶、伊勢ほうじ茶を使用
フランス料理レストラン仕込みの本格カヌレ

アレルギー:

[大内山ミルク] 小麦/卵/乳/大豆

[伊勢茶] 小麦/卵/乳/大豆

[伊勢ほうじ茶] 小麦/卵/乳/大豆

日保ち: 冷凍で約14日間、解凍後冷蔵で約2日間

内容: 6個

D10.5×W19.0×H6.2cm

内容: 3個

D10.5×W13.0×H6.2cm

ショコラグラッセ

[ブレーン/苺/伊勢茶/カフェ]



アレルギー:

[ブレーン] 小麦/卵/乳/大豆

[苺] 小麦/卵/乳/大豆

[伊勢茶] 卵/乳/大豆

[カフェ] 小麦/卵/乳/大豆

内容: 1本

D5.7cm×W18.5×H4.3cm

日保ち: 冷凍で約45日間、解凍後冷蔵で2日間



最高の口溶けを追求し

なめらかさにこだわった4種のショコラテリーヌ



Pâtisserie
LA PALME D'OR
Entremets



アントルメ

特別な記念日のお祝いに

果実たっぷりのホールケーキを分け合う幸せ

ぜひお気軽にお問い合わせ・ご予約ください



*ご注文はお電話またはオンラインショップ(3日前まで)にてご予約承ります。

*お名前やお写真入れなどのオーダーについてはお電話にてお問い合わせください。

*使用するフルーツは季節によって異なります。



Pâtisserie パティスリー



Boulangerie ブランジェリー



プティシヤトー ラ・パルム・ドール

〒514-0131 三重県津市あかつ台 5-2-2
 TEL: 059-236-6358
 営業時間 10:00 ~ 19:00
 定休日: 毎週月曜日、火曜日 (祝日を除く)

Desserts Buffet

デザートbuffet



パティスリー ラ・パルム・ドールのデザートをお好きにだけ、心ゆくまでご堪能ください。
 プチサイズのブランジェリーの焼き立てパンや焼き菓子もご用意しております。

デザートbuffet予約専用ダイヤル
 TEL: 059-236-1358



シヤトー ラ・パルム・ドール

〒514-0131 三重県津市あかつ台 5-2-1

Château LA PALME D'OR

La Cuisine Française Restaurant

Restaurant

レストラン



ご予約 / TEL: 059-236-6583
 [Lunch] 11:30-14:00 close 16:00
 [Dinner] 18:00-19:30 close 22:00

Chapel & Banquet

チャペル&バンケット



ブライダル / TEL: 059-236-5583
 受付時間 10:00 ~ 20:00

ブライダルフェアも随時開催中