

# BASEL

## *Christmas collection 2023*





Merry Christmas!



苺・ブルーベリー・木苺

生クリーム

苺

スポンジ生地



Name

ガトーフレーズ



Menu

北海道産の乳固味豊かな生クリームと苺をふんだんに使ったスペシャルなショートケーキ

Price

直径	本体価格	税込価格
15cm	4,700 円	( 5,076 円 )
18cm	5,700 円	( 6,156 円 )
21cm	7,300 円	( 7,884 円 )
24cm	10,000 円	( 10,800 円 )
27cm	13,000 円	( 14,040 円 )
30cm	16,000 円	( 17,280 円 )

Allerg

乳・卵・小麦・大豆

Other

ご予約限定





Size

## クリスマスリース ルージュ

About

苺・木苺・赤スグリ3種類のベリーを使ったムースと  
ジュレ、なめらかなビスタチオのクレームブリュレ

Price

直径	本体価格	税込価格
20cm	7,300円	(7,884円)

Allergy

香り付け洋酒使用

乳・卵・小麦・アーモンド・ゼラチン・大豆

Other

ご予約限定



Size

## 4層仕立てのレアチーズ

About

クッキー生地・パイナップルソース・レアチーズ・生  
クリームを6日熟かせて4層に仕立てます

Price

寸法	本体価格	税込価格
8×16cm	4,800円	(5,184円)

Allergy

香り付け洋酒使用

乳・卵・小麦・アーモンド・大豆

Other

ご予約限定



木苺・赤スグリ・苺  
苺のムース  
木苺と赤スグリのソース  
ビスタチオの  
クレームブリュレ  
木苺  
ビスタチオの生地



苺・木苺  
生クリーム  
レアチーズ  
スフレチーズ  
クッキー生地



苺  
生クリーム  
カスタードクリーム  
アーモンドクリーム  
タルト生地



丹波栗  
丹波栗のペースト  
生クリーム  
丹波栗のムース  
丹波栗の洗皮栗  
アーモンドクリーム  
タルト生地



苺・木苺・赤スグリ・マカロン  
グラッサージュショコラ  
チョコレートムース  
苺のムース・ジュレ  
チョコレート生地  
ブラリネフィユテ



Size

## 苺のタルト



About

苺の苺をふんだんに使った大人気のタルト

Price

寸法	本体価格	税込価格
15cm	4,900円	(5,292円)

Usage

苺り付け洋酒使用

乳・卵・小麦・アーモンド・大豆

Other

ご予約限定

Size

## 丹波栗のモンブラン

About

和菓の最高級丹波栗の洗皮栗とペーストを贅沢に使用したクリスマス限定の特別なモンブラン

Price

寸法	本体価格	税込価格
15cm	6,500円	(7,020円)

Usage

苺り生クリームの少量の洋酒使用

乳・卵・小麦・アーモンド・大豆

Other

ご予約限定

Size

## チョコレートと苺のムース

About

ヴァローナ・マンジャリのベリーニュアンスを感じるなめらかなチョコレートムースに、苺のムースとジュレを贅沢に詰めました

Price

寸法	本体価格	税込価格
15cm	4,800円	(5,184円)

Usage

苺り付け洋酒使用

乳・小麦・卵・アーモンド・ゼラチン・大豆

Other

ご予約限定



クリスマスケーキ

内地産の卵乳にこだわった生クリーム、ふわふわのスポンジと糖のケーキに、程よい甘さには上げるマロンをサンドしたクリスマスケーキ

直径	本体価格	税込価格
15cm	4,300円	( 4,644円)
18cm	5,200円	( 5,616円)
21cm	5,800円	( 6,264円)
24cm	7,500円	( 8,100円)
27cm	9,200円	( 9,936円)
30cm	12,000円	(12,960円)

アレルギー 卵の付洋酒使用

乳・卵・小麦・大豆・ゼラチン

Other

チョコレート  
クリスマスケーキ

チョコスポンジとチョコクリームにクルミをサンドしたチョコレートづくしのクリスマスケーキ

直径	本体価格	税込価格
15cm	4,300円	( 4,644円)
18cm	5,200円	( 5,616円)
21cm	5,800円	( 6,264円)
24cm	7,500円	( 8,100円)
27cm	9,200円	( 9,936円)
30cm	12,000円	(12,960円)

アレルギー 卵の付洋酒使用

乳・卵・小麦・くるみ・大豆・ゼラチン

Other

ご予約限定





ご予約受付期間

**11/1 (水) ~ 12/20 (水)**

商品お渡し期間

**12/16 (土) ~ 12/26 (火)**

- ★ ご予約はお電話では受け付けておりません。ご来店いただき、代金前払いをお願い致します。
- ★ お渡し日の変更は出来ませんのでご了承ください。
- ★ 数量限定の為、予定数になり次第受付を終了させていただきます。お早目にご予約を！
- ★ ケーキのデザインは写真と異なる場合がございます。ご了承ください。

### ご予約特典

パーセル全店で使えるギフトカードをプレゼント！

ケーキをお渡しの際にお付けしております。  
ギフトカードの換金及びお釣りは出ません。



ケーキのサイズ	15cm スクエア	18cm	21cm	24cm	27cm	30cm
ご予約特典 ギフトカード	1枚	1枚	1枚	2枚	2枚	3枚



**Brasserie BASEL**  
 八王子市明神町 3-20-6 1F  
 042-648-0824  
 7:30~20:00 土日祝 8:00~



**Park Side Café BASEL**  
 八王子市台町 3-13-4  
 042-625-8981  
 9:00~20:00 土日祝 8:00~

**BASEL イオンモール多摩平の森**  
 日野市多摩平 2-4-1 1F  
 042-843-1646  
 10:00~21:00



**BASEL Toyoda**  
 日野市多摩平 5-2-2 1F  
 042-581-0824  
 10:00~19:00

ご予約お取り扱い店舗



**BASEL TAKAO COFFEE コピオ長房**  
 八王子市長房町 341-26 1F  
 042-662-1115  
 9:00~20:00



MERRY CHRISTMAS



**Atelier BASEL**  
八王子市上柚木 2-7-5  
042-673-2217  
9:30-20:00



**BASEL FACTORY SHOP**  
八王子市中野上町 4-15-2  
042-634-9039  
10:00-17:00



**BASEL Takakura**  
八王子市高倉町 64-6  
042-646-0824  
10:00-19:00



**HILL SIDE CAFE BASEL**  
八王子市七国 5-32-8  
042-636-0821  
7:00-21:00



**TAKAO COFFEE**  
八王子市高尾町 2400-1  
042-662-1030  
10:00-18:00

