



クリスマスの食卓に美味しさで
笑顔を広げて...
シベールからあなたへ
ハッピークリスマス

Assort
Cake



数量限定

クリスマスアソート

苺のショート 木苺のフロマージュ
少しビターなショコラ ピスタチオのムース
4種の味わいをお楽しみいただける
見た目も楽しいアソートです

〈直径18cm〉¥4,500+税



20~30人分

クリスマス・ パーティー

ふんわりスポンジで生クリームと
スライスした苺・苺のクリームをサンドした
豪華な2段タイプのデコレーションケーキ

〈幅27cm×奥行26cm〉

¥11,112+税



数量限定

シベールのシュトーレン

洋酒に漬けたフルーツと木の実を
生地につぶり入れて焼き上げました

〈長さ約22cm〉¥2,000+税

シベールの ショコラシュトーレン(ミニ)

チョコレートプラスして ラム酒とオレンジ
リキュールを使用した大人の味わい

〈長さ約13cm〉¥1,260+税



限定500セット

クリスマスチキン

鶏もも肉を蜂蜜とガーリックと香草で
風味豊かに柔らかく
ジューシーに焼き上げました

1箱2本入り 〈1本約15cm〉

¥908+税

【予約限定】※写真は盛り付け例です(サラダはつきません)。
※なくなり次第終了とさせていただきます。
※温めてお召し上がりください。

【お引換期間】

2020年 12月19日(土)~12月25日(金)

※数量限定品はなくなり次第終了させていただきます。お早めにご予約ください。

※オーナメント(飾り)が写真と異なる場合がございます。

※本体価格による計算のため、複数個を同時にお会計すると、ひとつずつお会計した場合に比べて差額が生じることがあります。

※一部の店舗では、お取扱いのない商品がございます。

【WEBでのご予約】 10/21(水)~12/18(金)13:00まで

24時間受付

シベール

検索

WEBでのご予約はコチラ→



◎山形エリア

シベール ファクトリーメゾン ☎023-689-1136
シベール 西店 ☎023-645-3311
シベールの杜 北店 ☎023-681-8139
シベールの杜 天童店 ☎023-652-1339
シベール 寒河江店 ☎0237-85-1141
シベール 東店 ☎023-623-7041
シベール 寿町店 ☎023-642-4050
シベール + カフェ ☎023-634-0039

◎山梨エリア

シベールの杜 山梨響が丘店 ☎0551-20-3553 (WEBでのご予約は承っておりません)

◎仙台エリア

シベールファクトリーテラス ☎0224-82-8066
シベールの杜 桂店 ☎022-771-6668
シベールの杜 南中山店 ☎022-395-6701
シベールの杜 名取店 ☎022-381-5485
シベールの杜 富沢店 ☎022-738-7671
シベールの杜 荒井店 ☎022-762-8227
シベールの杜 エスパル仙台店 ☎022-353-9701
シベールの杜 八木山店 ☎022-245-8801
(ル・グレン)

※お問い合わせは上記の各店にお電話ください。※各店舗の営業時間および定休日はWEBで確認ください。※お申込の際にご記入いただきました個人情報につきましては、厳重な管理のもと、ご注文いただいた件についてのお問い合わせ以外の目的には使用致しません。



シベールの
カラフルクリスマス

Christmas

2020



ご予約は 2020年

12月18日(金)まで

【WEBでのご予約】 24時間受付
10/21(水)~12/18(金)13時まで

WEBでのご
予約はコチラ→
シベール 検索



●WEBご予約のお客様

●11月30日までに店舗でご予約のお客様

10%OFF



CYBELE

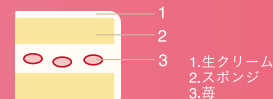
クリスマス苺ショート

ふんわりとしたスポンジで
厳選された良質の生クリームと
苺をサンド

4号〈直径12cm〉 5号〈直径15cm〉
¥3,000 + 税 ¥3,612 + 税

6号〈直径18cm〉 7号〈直径21cm〉
¥4,167 + 税 ¥5,186 + 税

※写真は5号サイズです。



1. 生クリーム
2. スポンジ
3. 苺

生クリームの
コクが決め手
本命クリスマス



数量限定

クリスマス バターノエル

コーヒー風味のバタークリームのロールケーキ
ラム酒と芳ばしいくろみで味わい深く

〈長さ16cm〉

¥3,519 + 税



1. コーヒー風味の
バタークリーム
2. くろみ入りシフォンスポンジ



コーヒー風味に
くろみの
アクセント

チョコレート

風味豊かなチョコムース
ビスキーショコラに
チョコレートをサンド

〈直径15cm〉

¥3,519 + 税



1. グラサージュ
2. チョコスポンジ
3. チョコクリーム

たっぷり
チョコで
コーティング



トナカイ

数量限定

チョコスポンジに
バナナと苺のクリームをサンド
愛らしいトナカイに仕上げました

〈直径15cm〉

¥3,612 + 税



1. チョコクリーム
2. バナナクリーム
3. チョコスポンジ
4. 苺クリーム

かわいさに
くぎづけ



●WEBご予約のお客様
●11月30日までに店舗で
ご予約のお客様

10%OFF

シベールの
カラフルクリスマス

★ Christmas 2020

今年のクリスマスは、十人十色。家族と、友人と、恋人と...
シーン合わせて選ぶ楽しみを！さあ、あなたはどのケーキ？

数量限定

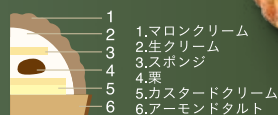
クリスマスモンブラン

マロンクリームと生クリームたっぷりの中に
栗をごろごろ入れて
外側をマロンクリームで豪華に仕上げました
高さ16cmの迫力のあるモンブランです

〈直径15cm〉

¥4,167 + 税

栗たっぷり
贅沢
モンブラン



1. マロンクリーム
2. 生クリーム
3. スポンジ
4. 栗
5. カスタードクリーム
6. アーモンドタルト



数量限定

クリスマスチーズケーキ

ハードタイプのベイクドチーズケーキ
カンパールを使用し濃厚な口あたりに
ドライいちじくとレーズンをあしらいました

〈直径16cm〉

¥2,408 + 税



1. チーズケーキ
2. クラッシュビスケット

チーズ好きの
ための
濃厚ベイクドチーズ



数量限定

クリスマス ルビータルト

ルビーチョコと
フランボワーズのムースに
酸味のあるジュレを入れ
タルトと合わせました

〈直径15cm〉

¥3,889 + 税



1. ルビーチョコとフランボのムース
2. グリोटとフランボのジュレ
3. スポンジ
4. ベリー入りアーモンドタルト

ジューシー果実と
ルビーチョコが
ベストマッチ

