

CHAT 札幌円山本店  
VEGAN & GLUTEN FREE  
Christmas Cake

円山本店で受け渡しのクリスマスケーキは全部で5種類。  
ご予約方法が、三越お受け渡しのケーキと違いますので、必ずご覧ください。



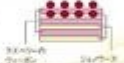
栗のショコラモンブラン  
5号 5,400円(税込)  
(大豆、アーモンド使用)

有機栗をふんだんに使用した和栗のモンブランをショコラ味にアップデート。中のヴィーガンホイップもショコラ味。有機栗もごろう。



ラズベリーバターケーキ  
約直径8.5×18×高さ6cm  
5,400円(税込)  
(大豆、アーモンド使用)

ラズベリーといちごのヴィーガンバターケーキ。ホールサイズなので、おっきな長方形です。子供も食べやすい美味しさ。



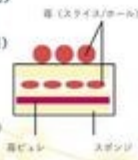
ピスタチオとベリーのムースケーキ  
4号 4,900円(税込)  
(大豆、アーモンド)

無添加無着色のピスタチオを使用したムースとクリームベリーのムースのケーキ。相性の良いベリームースと抹茶のヴィーガンホイップを合わせて、子供にもおすすめ。



いちごのショートケーキ  
5号 5,600円(税込)  
4号 4,900円(税込)  
(大豆、アーモンド使用)

オーソドックスないちごのショートケーキをクリスマスのデコレーションで。



ご予約期間：11/15日(金)-12/15日(日)  
お受取り日：12/21(土)・23(月)・24(火)・25(水)  
お時間：11時～17時  
※12/22(日)は受取日

【円山本店受け渡しご予約方法】  
以下のいずれかの方法でご予約いただけます。  
メール、Instagram、ショップへの来店

Instagramアカウント:@chat\_omtable  
メールアドレス:info.chat@tresto.me

ご連絡の際、必ず以下の情報をご記載ください。  
①お名前②ご来店日時③ご予約希望のケーキの種類と個数 ④お電話番号  
⑤以下の製造ラインに問題がないか  
※問題がない場合は問題なしとご記載ください。  
問題がある場合は、ご予約をお受けできません。

【製造ライン情報】  
当店はヴィーガン&グルテンフリー専門店ですので、完璧なアレルギー対応の工場ではありません。製造現場には、もちろん乳製品や卵や小麦を持ち込んでおりませんが、原材料自体の製造ラインで特定原材料等28品目を使用しております。  
アレルギー重篤の方は、必ずお医者様とご相談ください。  
また、当店製造ラインではナッツ全般、果物全般を使用しております。  
クリスマスケーキに関しては、個別のアレルギー対応のご要望にはお答えできかねますので、ご了承ください。