

ご予約
受付中!



新年を祝う「王様のケーキ」



GALETTE DES ROIS

ガレット・デ・ロワ

フェーブ・王冠付き (税込) ¥2,300

※お渡しするフェーブ・王冠は写真と異なる場合がございます。

バターを織り込んだパイ生地で、アーモンドクリームを包み込んで焼き上げました。(直径約20cm・厚さ約3cm)

期間限定発売【2017年12月27日～2018年1月15日】

ご予約締め切り：1月10日(水)

※ご予約はお渡し日の5日前までにお申し込みください。

- ◆ 商品のお渡し：2017年12月27日～2018年1月15日
- ◆ ご予約は下記の取り扱い店舗にて承ります。

取り扱い店舗【北山店・三条河原町店・寺町店・府庁前店・御池店・東洞院店・ラクエ四条丸店・ポルタ店・JR京都駅前店・高島屋店・西院店】

※大宮店では販売致しておりません。

※年末年始営業日は各店舗によって異なります。詳しくは右記のQRコードを読み取ってご確認くださいか、店舗までお問い合わせください。



フランス語で「ガレット＝円形のケーキ」「ロワ＝王様」＝『王様のケーキ』ガレット・デ・ロワはフランスでキリスト教の祭日「1月6日の公現祭・エピファニー」を祝って食べられる、フランスではお正月に欠かせない伝統的なお菓子です。キリストの誕生を祝って東方からやって来た3人の王様 (Rois mages) のお祭りです。

フェーブって...?

ケーキやパンをモチーフにした様々な形の陶器製の人形。

ガレット・デ・ロワの楽しみ方

ケーキの中にフェーブをひとつだけ入れておき、食べた時に、フェーブが入っていた人が「当り!」。当たった人がその日の「王様」となり、ガレット・デ・ロワについている紙製の金や銀の王冠が与えられて祝福を受けます。

そして、王様 (王女様) になった人は、相手の「王女様」または「王様」を選んでキスをしたり、王様ゲームをして楽しめます!



【ご注意】安全衛生上、当製品 (ケーキ) の中にフェーブは入れておりません。別添のフェーブを使ってお楽しみ下さい。(フェーブは食べられませんので十分にご注意ください)

【お召し上がり方】

常温でそのままお召し上がり下さい。オープンやトースターで温めて頂くとより美味しくお召し上がり頂けます。

【保存方法】

直射日光の当たらない涼しい場所で保存してお早目にお召し上がり下さい。