



Christmas 生クリーム

発酵道の厳選された牛乳で作られたフレッシュの生クリームを使った当店一番人気のクリスマスケーキです。

※ Christmas 生チョコレートもご置います。



ガナッシュ

ミルクチョコレートのガナッシュをコーティングしサンドには生チョコ、ショコラスポンジを使用したクリスマスケーキです。



ナポレオン

パイとカスタードのハーモニー。アーモンドのスポンジが味を引き立てます。国産のいちごをたっぷり使った贅沢なクリスマスケーキです。



11/30～
発売開始

クリスマス・お正月用

シュトーレン

ドイツ発祥のシュトーレン。ドライフルーツとナッツたっぷりの風味豊かなお菓子です。1cm くらいに切ってお召し上がりください。



和栗のモンブラン

愛媛県城川産の最高級の和栗を使用したモンブランです。黒糖のスポンジとココアのあるコラボレーションをお楽しみください。



オペラノエル

アーモンドの生地にカフェクリームを幾層にも重ねたチョコレートケーキです。ほのかな苦みがおすすめの大人のノエルです。

Marrond'or
2026

Christmas Cake Collection

クリスマスケーキ予約申込書 ご予約締切：12月17日(木)まで

お受け取り日 12月 日

AM PM

お名前 (カタカナ) 様

電話番号 ()

お支払い お支払い済み ・ 当日お支払い

備考

Christmas 生クリーム	12cm	¥4,850	個
	15cm	¥5,950	個
	18cm	¥7,020	個
Christmas 生チョコレート	21cm	¥10,300	個
	12cm	¥5,250	個
	15cm	¥6,400	個
和栗のモンブラン	18cm	¥7,900	個
	15cm	¥7,800	個
	12cm	¥4,200	個
ガナッシュ	15cm	¥5,670	個
	12cm	¥4,200	個
ナポレオン	長方形	¥5,950	個
オペラノエル	長方形	¥5,200	個
シュトーレン		¥3,000	個



ばら公園どおり Patisserie Marrond'or

マロンドール

広島県福山市多治米町1丁目6-11

TEL 084-954-0925

誕生日ケーキなどのご予約は12月6日まで・年末年始について

12月23日～2027年1月11日までのお誕生日ケーキ、フルーツ飾りデコレーションケーキ、特注デコレーションケーキのご予約は12月6日までをお願いいたします。
年末年始営業日は、年末は12月31日まで、年始は2027年1月2日から営業。



※実物がデザインと異なる場合がございます。 ※表示価格は全て税込みです。