

Bach and Picasso のギフト



島ソラマメの ふろんたん

喜界島の固有種である「島そら豆」と希少な「ゴマの花の蜂蜜」を使ってフランスの伝統菓子の一つ、フロランタンをつくりました。香り豊かなゴマの蜂蜜。他では食べられない逸品を詰め合わせました。

10コ入 **2,560円 [税込]**

地産地消の詰め合せ ～珊瑚の島の恵み～

喜界島産胡麻蜂蜜のフリアン×2
喜界島産純黒糖フィナンシェ×2
喜界島産純黒糖ダックワーズ×2
島そら豆のフロランタン×2

8コ入 **2,240円 [税込]**



※写真はイメージです。ご了承ください。



いつもお世話になっているあの人に…。
パッハとピカソの焼菓子を贈ってみませんか？
贈り物にぴったりな商品を取り揃えています。

※仕入れ状況によりラッピングと内容が変更する場合があります。
※ご予算に応じてお詰め合わせ致します。おのしげも可能ですので
スタッフまでお申し付け下さいませ。

鹿児島市から南へ380km。奄美大島の北東に

位置する珊瑚の島「喜界島」

他の島とは異なる、珊瑚の恩恵を受けた

テロワール、生産者の想いと共に、

その素材をフランス伝統菓みに詰め込みました。

Special Christmas Cake 2023

Patisserie
Bach and Picasso

1 DXルージュ

存在感抜群の数量限定DXケーキです。
約20～25名様分程度の大きさで
専用のBOXにてお渡しいたします。

(約20～25名様) 約26cm×26cm

19,800円 [税込]



ハッピーノエル

2 4号 3～4名様

(直径約12cm)

3,500円 [税込]

3 5号 5～6名様

(直径約15cm)

4,500円 [税込]

4 6号 7～8名様

(直径約18cm)

5,400円 [税込]

※写真は5号です。



5

5号いちご盛 デコレーション

国産いちごを贅沢に使った
5～6名様向けの
デコレーションケーキです。

5～6名様 (直径約15cm)

5,400円 [税込]

6

5号チョコ生 ハッピーノエル

5～6名様向けの、
チョコ生クリームの
デコレーションケーキです。

5～6名様 (直径約15cm)

4,800円 [税込]



7 5号 ナンエッグ・ ナンミルク デコレーション

5～6名様 (直径約15cm)

5,000円 [税込]



※卵・乳製品・小麦粉を使用せず、豆乳ホイップと米粉を使用しています。
※この製品は、卵・乳製品・小麦粉を使用する工場で製造いたしましたので、
重度のアレルギーの方はご注意ください。

ご予約

12/15(金)まで

- ご予約は店頭でのみの受付となります。
- 作りたての状態でお渡するため、受取時間をご指定下さい。

お受取り

12/21(木)～25(月)まで

- ご指定の日に引換券をご持参の上ご来店下さいませ。
- 商品は予定数量に達し次第、順次売り切れとなりますので、ご了承下さい。
- ご予約後の、商品・受渡日の変更はご遠慮下さい。

お支払い

- Xmasケーキ販売期間中は混雑が予想される為、ご予約時のお支払いをお願いいたしております。
- Xmasケーキは当店ポイントカードの加算対象外になりますので、ご了承下さい。
- 12月21日～12月25日までの期間、当店ポイントカードのプレゼントお引き換えはご遠慮下さい。

Tel 099-219-1231

Open 10:00～18:30 (不定休) ※HP、インスタにてご確認ください。

(※生菓子が無くなり次第閉店)

年末年始営業予定

12/29(金)～1/1(月)

AM10:00～PM4:00

※1/2・3・4は店休日

HP



Instagram



minne



facebook



Twitter





8

サヴァイオン

卵黄を使ったムース状のクリーム「サヴァイオン」と、マルサラワイン、コーヒー、マスカルポーネを使ってちょっぴり甘めで大人なケーキに仕上げました。

(約12cm×10cm)

3,200円 [税込]

9

マルジョレーヌ

「世界一美味しいデザート」と呼ばれたフランスの伝統菓子をバビカ風にアレンジしました。ショコラ、シャンティ、ヘーゼルナッツの絶妙なバランスをお楽しみ下さい。

(約12cm×10cm)

3,200円 [税込]



10

Rum Raisin

カクテルの「ラムレーズン」をイメージして作ったバビカスタイルの大人なケーキです。ラム酒に漬け込んだレーズンがチーズの風味を引き立てます。

(約12cm×10cm)

3,200円 [税込]



11

OH!CHA!

まろやかな余韻と焙煎の香りを持つ、池田製茶さんの代表茶「プレミアム煎茶〜華〜」をメインに仕上げました。ベリー系の酸味と、東南アジア特有のカカオ感が奏でる調和をお楽しみください。

(約12cm×10cm)

3,200円 [税込]



ピコ・デ・サントメ

サントメのアメロナード種とトリニタリオ種をバランスよくブレンドしたカカオを使って、滑らかな口溶けに仕上げました。芳醇なフルーツの香りとウッディなカカオの香りが織りなす心地よい余韻をお楽しみください。

12 4号

3〜4名様(直径約12cm)

3,600円 [税込]

13 5号

5〜6名様(直径約15cm)

4,800円 [税込]

※写真は5号です。



14

5号NYチーズケーキ

九州産クリームチーズとマダガスカル産のバニラビーンズを使って、濃厚でミルキーな味わいに仕上げました。

(直径約15cm)

4,500円 [税込]



15

4号タルトモンブラン

バビカ大人気のモンブランタルト。カシス風味の自家製タルトに、塩バニラクリームとフランス産のマロンクリームで仕上げました。

(直径約12cm)

3,500円 [税込]

**Xmasケーキに関しましては
当日販売分もございますので、ぜひご来店下さい。**

※ケーキの飾り、仕上げは部品の仕入れ状況により
変更となる場合がございます。