

独自の調理法、こだわりの発酵クリームで作っているから…

3個以上ご購入で
送料無料

冷凍発送
いたします

Gâteau des
Douciennes

ガトー・デ・ドゥシェンヌ

ドウシェンヌ・フロマージュ

Douciennes Fromage

ベイクドとレアの間の不思議な食感。

これぞ新感覚の濃厚チーズケーキ！

HOME MADE
Gâteau des
Douciennes

予約販売**絶賛**受付中

ホール(15cm)

¥1,800

(税込/送料別)

世界で活躍する新進気鋭の天才パティシエが手掛ける

新食感チーズケーキ新登場!!



エグゼクティブパストリーシェフ
河崎 賢司

1980年 大阪府生まれ
2002年 料理人としてレストランで従事するうちにデザートの世界に魅了され、Antica Osteria del Ponte のパティシエへ転身
2006年 ベストリーの名店 Pasticceria ISOO のシェフパティシエに抜擢される
2007年 銀座 RISTRANTE ARMANI 初代エグゼクティブシェフパティシエに就任
2010年 マンダリンオリエンタル東京 初代総料理長 山本秀正シェフに才能を見出され、エグゼクティブパストリーシェフとして全店舗のデザート及び菓子部門の全てを託される。
固定概念にとらわれない若き感性でデザートの新たな形を提案し続け、国内外を問わず多岐に渡り活躍の場を広げている。

<http://www.kensai-chubo.co.jp>

ご注文・お問い合わせ専用フリーダイヤル

☎ 0120-20-3688
承り時間:9時~18時(日:祝日 休)

☎ 0120-20-3651
24時間受付(年中無休)

✉ info@kensai-chubo.jp

健菜厨房

〒693-0004
島根県出雲市渡橋町1227番地