

AUX BACCHANALES



JOYEUX NOËL 2025



et Bonne Année 2026

AUX BACCHANALES
MAISON DE TRADITION
FONDÉE EN 1981
BOULANGERIE

BRASSERIE
AUX BACCHANALES

La Sœur
AUX BACCHANALES

“La joie de se réunir pour partager Noël.”

弾む会話やほころぶ笑顔とともに大切な人と、
共有する時間が何よりのご馳走です。

AUX BACCHANALES のオードヴルとチキンをセッティング、
ワインを開ければ、
大切な NOËL の一夜が始まります。



Hors-d'œuvre de Noël 要予約

オードヴル ノエル (約4名分)

¥5,000- 〈クルミ〉

予約期間 ~2025.12.15(Lun.)

お渡し期間: 2025.12.20(Sam.)~12.25(Jeu.)

キャンセルバ切日: 受取日の5日前まで

パテやリエット、野菜のマリネなど
AUX BACCHANALES の定番の味が詰まったオードヴルの盛り合わせ。バゲットやチーズ、シャンパーニュと共に、
ゆっくりと過ごすノエルのディナーに寄り添います。

〈店舗により内容が異なります〉

Rôti de Poulet avec garniture 要予約

ローストチキンと付合せ (約4名分)

¥4,500- 〈乳〉

予約期間 ~2025.12.15(Lun.)

お渡し期間: 2025.12.20(Sam.)~12.25(Jeu.)

キャンセルバ切日: 受取日の5日前まで

ノエルのご馳走の主役。パリッと香ばしく焼けた皮と
ジューシーにしっとりとした仕上がった肉は丸ごと焼くからこそ
その美味しさです。チキンの旨味をたっぷり吸った付け合
せの定番、ジャガイモとキノコのソテーが更に味を引き立
てる、プロの味をご家庭でお楽しみいただけます。

Apres Noël 残ったチキンの美味しい食べ方

①チキンサラダ

身をほぐしマヨネーズで和えバゲットにサンドしたり、おつまみとし
て楽しめます。

②ボトフ

骨ごと大きめの鍋で約1時間、ベーコンやソーセージ、玉葱、人参、ジャ
ガイモなどの野菜を加え更に煮込み、塩・コショウで味を整えたら完
成です。(圧力鍋を使用すると更に手軽です。)



GALA de Noël 要予約

ガラドノエル

オードヴルと
ローストチキンのセット

¥9,000- 〈クルミ・乳〉

予約期間 ~2025.12.15(Lun.)

お渡し期間: 2025.12.20(Sam.)~12.25(Jeu.)

キャンセルバ切日: 受取日の5日前まで

お得なパーティーセットです。
シャンパーニュやワイン、バゲッ
ト、チーズを揃えれば、ノエルの
ディナーが整います。

〈オードヴルは店舗により内容が異なります。〉



Noël en Duo 〈demi-portion〉 要予約

ノエル デュオ

ハーフオードヴルと
ハーフローストチキンのセット

¥5,000- 〈クルミ・乳〉

予約期間 ~2025.12.15(Lun.)

お渡し期間: 2025.12.20(Sam.)~12.25(Jeu.)

キャンセルバ切日: 受取日の5日前まで

ハーフサイズのオードヴルとローストチキン
のセットをご用意しました。

〈オードヴルは店舗により内容が異なります。ハーフサイズの
単品販売は行っておりません〉

写真はイメージです。価格は税込みです。

Stollen

ノエルが近づくと、ベーカリーやパティスリーに登場する
AVANT (アヴァン=アドヴェント) のお菓子「シュトレン」。
日を追うごとに、ドライフルーツやナッツが生地になじみ
深みを増す味の変化を楽しめます。

販売開始 2025.11.15(Sam.)

アルコール使用

Stollen

シュトレン

S ¥ 2,200- M ¥ 3,150- 〈小麦・卵・乳・クルミ〉

コニャックとラム酒に漬けた2種のレーズン、オレンジ、レモンに、イチジク、クルミ、そして甘い香りがアーモンドの女王とも呼ばれるマルコナアーモンド^{※1}を、ナツメグとシナモンがほんのり香る^{※2}生地にごっしり。自家製マジパンを包み込み、しっとりと香り豊かに仕上げました。焼き上げた後にコーティングする澄ましバターとバニラシュガーでさらに味に深み加わります。

^{※1} マルコナアーモンド……スペイン原産の「アーモンドの女王」とも呼ばれる高級品種です。他のアーモンドに比べて、甘みと香りが強く、柔らかな食感が特徴、油脂分が多いため、シュトレンに用いることでしっとりとしたコクのある仕上がりになります。

^{※2} マルコナアーモンドの香りを引き立てるためにスパイスは控えめ。アーモンドはもちろん、それぞれのフルーツやナッツの味わいを楽しめます。

アルコール使用

Stollen aux Fraises

苺づくしのシュトレン

S ¥ 2,600- M ¥ 3,750- 〈小麦・卵・乳〉

あまおう苺を使用したオリジナルアロマエキスとフランス産苺のピューレを使用した生地、フランス産苺リキュールで付け込んだ酸味のあるドライ苺と、ベリーのような甘みと香りのルビーチョコレート、彩りと食感のアクセントのピスタチオをたっぷり混ぜこみました。苺風味の自家製マジパンを包み込んだ、色、味、香り、全てで苺を楽しめるシュトレンです。

ノエルだけの特別な甘いひととき

Un moment sucré d'exception, exclusivement pour Noël.

Coffret de Noël

コフレドノエル

¥ 3,240 - 〈小麦・乳〉

販売開始 2025.11.15(Sam.)

ナッツやフランボワーズ、芳醇な香りの抹茶など6種を詰め合わせました。サクッと焼き上げたサブレは、シンプルながらバターの香りとそれぞれの素材の味をしっかりと感じられます。コーヒーや紅茶によく合うノエル限定の贈り物です。

《缶サイズ》87×167×高さ50 (mm)

《内容》上から時計回り ●ブルドネージュ●サブレカフェ●サブレフランボワーズ●サブレマカダミア●サブレ抹茶●サブレカカオ

アルコール使用

Cake aux fruits

予約可

予約はお渡し日の4日前まで

ドライフルーツのケーキ

¥ 2,450 - 〈小麦・卵・乳〉

販売開始

2025.12.1(Lun.)

オレンジピール、レーズン、リンゴ、チェリーとパインの砂糖漬とたっぷりのクランベリーを混ぜ込んだ、甘酸っぱく風味豊かな生地は焼きたてに染み込ませるブランデーによって、芳醇な香りが加わるとともにしっとりと仕上がります。トップにあしらったイチジク、アプリコット、ブルーベリー、オレンジ、ピスタチオで一層の華やかで美しい佇まいはノエルの特別なティータイムや、お手土産におすすめなガトーです。

《商品サイズ》約55×150×高さ60 (mm)

Bonshommes de pain d'épices

ジンジャーマン

クッキーセット

ジンジャーマン(1枚) スクエア(5枚)入り

¥ 480 - 〈小麦・卵・乳〉

販売開始

2025.12.1(Lun.)

ヨーロッパのクリスマスに欠かせないお菓子「ジンジャーマンブレッドクッキー」は、そのまま食べるのももちろん、クリスマスツリーの装飾にも使われます。可愛らしい見た目と身体にやさしいスパイスや生姜でヨーロッパの人々の寒い冬のおやつとして親しまれています。

迷う楽しみ、味わう幸せ
宝物箱のようなクッキー缶は
ノエル限定の贈り物

佇まいも美しい
貴婦人のようなケーキ

Galette des Rois 要予約 お渡し日の3日前まで

ガレット デ ロワ

フェーヴ・王冠付

1 ホール / 約 14cm ￥3,300 - 〈小麦・卵・乳〉

販売期間 2026.1.3(Sam.)~1.13(Mar.)

フランスが発祥の、家族や友人が集う新年に欠かせない「ガレット デ ロワ (王様のガレット)」は、ベツレヘムを訪れた東方の三賢人によって、イエス・キリストが神の子として見い出された1月6日のエピファニー (公現祭) の伝統菓子。

オーバカナルのガレット デロワはバター香るサクッと軽いパイ生地 にアーモンドの女王と呼ばれるマルコナアーモンドを使用した香り高いアーモンドクリームが詰まっています。切り分けてフェーヴが当たった人は王冠を被り 1 年間幸運に。美味しく楽しい新年の始まりです。

*フェーヴは、安全の為に別添えとなり、代わりにアーモンドが 1 粒入っています。

Rayer <レイエ>

パイの上面のレイエ (模様) にはそれぞれに意味があり、オーバカナルのガレット デロワは様々なレイエを施します。レイエをお選びいただくことはできませんが、どんな模様があるかもぜひお楽しみになさってください。

例	太陽	=	生命力
	オリーブの葉	=	勝利や幸福
	麦の穂	=	豊穡

新年を祝う楽しい運だめし

いつものお菓子もノエルにおめかし



CHOCOLAT
CAFÉ-TASSE
BRUXELLES-BRUSSELS



コーヒーと楽しむためのショコラ
「Café-Tasse (カフェタッセ)」や、スパイス香るビスケット
「VERMEIREN(ベルメーレン)」から、
ノエル限定商品が登場しました。
ヨーロッパのエスプリ感じるデザインと、
高品質な味わいで素敵なティータイムを
お楽しみください。

写真はイメージです。価格は税込みです。

Vacances de Noël

ノエルの準備から新年まで、たっぷり楽しむフランス流のホリデー

フランス人にとっての一大イベント「Noël(ノエル)」。
11月に入るとイルミネーションが飾られはじめ「Avant(アドベント)」がスタート、
12月には街全体がノエルー色に染まります。
ノエルが終わるとお祭りムードとともに
新年のお楽しみ「L'Épiphanie(公現祭)」のガレット デ ロワが
街中のパン屋さんやお菓子屋さんに並びます。
AVANT(準備)から、L'Épiphanieまで、フランス流のホリデーシーズンをご紹介します。

Le 30 Nov 一番近い日曜日
Avant
待降節

もともとはクリスマスの約 4 週間前からクリスマスの前日までの期間を指し、イエス・キリストの誕生 (降誕) を待ち望み、その準備をする季節です。
クリスマスツリーを飾り、アドベントカレンダーやシュトレンでカウントダウンが始まります。
Marché de Noël (クリスマスマーケット) で毎年少しずつ買い足しているオーナメントを選んだり、屋台のクレープやショコラショー、ヴァンショー、郷土料理などを味わうのも楽しみの一つです。

Le 24 Déc Réveillon de Noël
クリスマスイヴ

家族や親せきが集まり、とっておきのご馳走でゆっくりとクリスマスディナーを楽しみます。家庭によっては、キリスト教の祭事という本来の慣習に倣い教会でのミサやコンサートに行き過ごします。

Le 25 Déc Noël
クリスマス

クリスマス当日の朝、ツリーの下に置かれたプレゼントを開封します。24 日から 25 日にかけて開催される教会でのミサに参加したり、自宅で家族とゆっくり過ごします。

Le 31 Déc Réveillon de la
Saint-Sylvestre
大晦日

ノエルが終わると、大晦日に向かいます。フランスでは大晦日はノエルとは大きく異なり、恋人や友人とホームパーティで豪華なディナーを楽しんだり、パリのシャンゼリゼ通りが有名な、カウントダウンイベントに参加するなど、お祭りのような日です。

Le 1^{ère} Jan Nouvel An
元旦・新年

カウントダウンをし、日付が変わると「Bonne Année(ハッピー・ニュー・イヤー)」と Bisous (キス) をして新年を祝い、新たな一年を迎えます。

Le 6 Jan L'Épiphanie
公現祭

子供から大人まで楽しみに迎えるキリスト教の祝日「L' Epiphanie (公現祭)」。街中がパイとアーモンドクリームの香ばしく甘い香りに包まれます。家庭はもちろん、パーティや職場でもフェーヴが当たれば大盛り上がり。
お気に入りの Boulangerie や Pâtisserie のガレット デロワを楽しみ一年の幸運を願います。

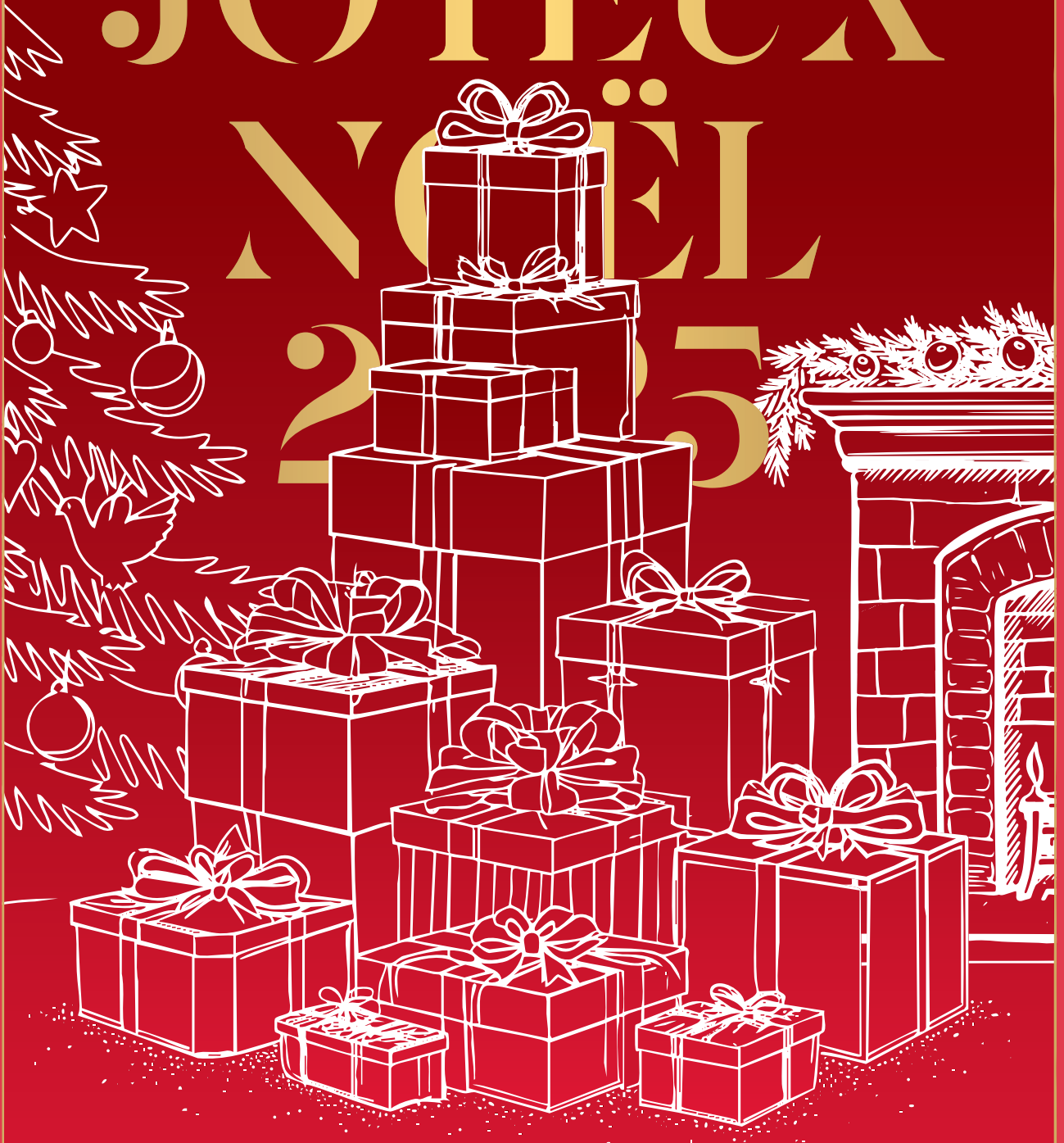
販売店舗

ご予約・お渡しは
店舗にて承ります

紀尾井町 KIOICHO	千代田区紀尾井町 4-1 新紀尾井町ビル 1F / 03-5276-3422 Shin Kioicho Bldg. 1F, 4-1, Kioicho, Chiyoda-ku
銀座 GINZA	中央区銀座 6-3-2 ギャラリーセンタービル 1F / 03-3569-0203 Gallery Center Bldg. 1F, 6-3-2, Ginza, Chuo-ku
高輪 TAKANAWA	港区高輪 4-10-8 京急第7ビル 1F / 03-5798-7070 Keikyu 7th Bldg. 1F, 4-10-8, Takanawa, Minato-ku
東山 HIGASHIYAMA	目黒区東山 1-1-6 リアン風見ビル 1F / 03-5724-7939 Lien Kazami Bldg. 1F, 1-1-6, Higashiyama, Meguro-ku
横浜 YOKOHAMA	横浜市西区南幸 1-1-1 CIAL 横浜 B1F / 045-594-6376 CIAL Yokohama B1F, 1-1-1, Minamisaiwai, Nishi-ku, Yokohama-shi

AUX BACCHANALES

JOYEUX NOËL 2015



www.auxbacchanales.com