

AUX BACCHANALES

JOYEUX NOËL
À TOUS

ET BONNE ANNÉE
2026 – 2027





おいしい幸せに包まれるノエル

Noël tout en gourmandise

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。



要予約 20 セット限定

GALA de Noël
ガラドノエル (約 4 名分)

¥ 16,500 - 〈小麦・卵・乳・クルミ〉

予約期間 ~2026.12.15(Mar.)

お渡し期間: 2026.12.20(Dim.)~12.25(Ven.)

キャンセルバ切日: 受取日の 5 日前まで

オーバカナルからの美味しいを詰め込んだ、豪華で特別なノエル限定パーティーセットです。ニース風サラダ、オードヴル、ローストチキン、苺のタルト、バゲット、テーブルにセッティングし、ワインを開ければ楽しいパーティーの始まりです。

〈オードヴルは店舗により内容が異なります。〉



要予約

Noël des Gourmands
ノエル グルマンド (約 4 名分)

オードヴルとローストチキンのセット

¥ 10,000- 〈クルミ・乳〉

予約期間 ~2026.12.15(Mar.)

お渡し期間: 2026.12.20(Dim.)~12.25(Ven.)

キャンセルバ切日: 受取日の 5 日前まで

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う、スタンダードなパーティーセットです。

〈オードヴルは店舗により内容が異なります。〉



要予約

Noël en Duo <demi-portion>
ノエル デュオ (約 2 名分)

ハーフオードヴルと
ハーフローストチキンのセット

¥ 5,500- 〈クルミ・乳〉

予約期間 ~2026.12.15(Mar.)

お渡し期間: 2026.12.20(Dim.)~12.25(Ven.)

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〉



要予約 **Rôti de Poulet avec garniture**

ローストチキンと付合せ ¥ 4,650- 〈乳〉

予約期間 ~2026.12.15(Mar.)

お渡し期間: 2026.12.20(Dim.)~12.25(Ven.)

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。



要予約 **Hors-d'œuvre de Noël**

オードヴルド ノエル (約 4 名分) ¥ 5,500- 〈クルミ〉

予約期間 ~2026.12.15(Mar.)

お渡し期間: 2026.12.20(Dim.)~12.25(Ven.)

キャンセルバ切日: 受取日の 5 日前まで

パテやリエット、野菜のマリネなどオーバカナル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。

〈写真はイメージです。店舗により内容が異なります〉

販売開始 2026.11.15(Dim.)

ノエルを待つ毎日に、小さな幸せを。

En attendant Noël

AVANT (アヴァン=アドヴェント) のお菓子「シュトレン」。

スライスして少しずつ食べ進め時間に小さな幸せが訪れます。

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。

AUX BACCHANALES の定番

アルコール使用

Stollen

シュトレン

¥ 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をぎっしり混ぜ込んだナツメグとシナモンがほんのり香る生地で自家製マジパンを包みこみ、しつとりと香り豊かに仕上げました。焼き上げた後に澄ましバターとバニラシュガーでコーティングすることでさらに味に深みが加わります。

数量限定販売



miel de sapin
もみの木のはちみつ
¥ 4,650 -

販売開始 12月初旬～数量限定販売

仏フランシュ・コンテ地方のもみの木の樹液を採蜜した無添加のはちみつです。森の香りを感じさせる奥深いコクと華やかな芳香、上品な後味が特徴です。

3年に一度の採蜜

「幻のはちみつ」による

砂糖不使用シュトレン

アルコール使用 はちみつ使用

Stollen au miel de sapin

もみの木はちみつのシュトレン

¥ 2,600- M ¥ 3,750- (小麦・卵・乳・クルミ・カシューナッツ)

仏産無添加のもみの木のはちみつ(ミエルトサパン)入りの生地に、仏産もみの木のリキュールに漬けたレーズンとレモンコンフィ、添加物不使用の仏産ヘザーはちみつのリキュールとれんげのはちみつで漬けた6種のナッツ(アーモンド、クルミ、マカダミアナッツ、カシューナッツ、ピーカンナッツ、ピスタチオ)をふんだんに混ぜ込みクルミともみの木リキュール入りの自家製マジパンを包み焼き上げました。仕上げに澄ましバターとはちみつパウダーをまわせた、はちみつの甘さともみの木のほんのりウディで清涼感のある香りを楽しめる特別なシュトレンです。

はちみつ使用

Coffret de Noël

コフレドノエル

¥ 2,900 - (小麦・卵・乳)

販売開始 2026.11.15(Dim.)

なめらかで口どけのよいクーベルチュールを使用した、異なる食感や味わいでショコラの魅力を楽しめる詰め合わせ。大切な方へのギフトにもおすすめです。

《ボックスサイズ》87×167×高さ50(mm)

《内容》●チョコがけフィナンシエ(ビター)●チョコがけフィナンシエ(ホワイト)●マンディアン(ビター)●マンディアン(ホワイト)●マンディアン(ストロベリー)●ショコラサンド(アモンドショコラ)●ショコラサンド(ココオランジュ)●ショコラサンド(フランボワーズ)



ノエル限定、とっておきの贈り物

Les Trésors de Noël

アルコール使用

Cake aux myrtilles

ミルティーユのケーキ

¥ 2,000 - (小麦・卵・乳)

予約可 予約はお渡し日の4日前まで

販売開始 2026.12.1(Mar)

コンフィチュールにした大粒ブルーベリーを混ぜ込んだ、上品な甘酸っぱさと香り、ポピーシードの食感が楽しいケーキです。シャンティイやバニラアイスクリームを添えたアレンジもおすすめ、小さなお子様からご年配の方までお楽しみいただける優しい味わいです。

《商品サイズ》55×150×高さ50~60(mm)

アルコール使用

Cake au Brandy

ブランデーのケーキ

¥ 2,650 - (小麦・卵・乳)

予約可 予約はお渡し日の4日前まで

販売開始 2026.12.1(Mar)

バター香るシンプルなパウンドケーキに焼成後熱々のうちにたっぷりのブランデーを染込ませた芳醇な香りを楽しむ大人のケーキです。寒い冬に温かい紅茶と一緒にゆっくりと楽しんでいただきたい味わいです。

《商品サイズ》55×150×高さ50~60(mm)



ノエルに贈る、小さな幸せ。

Les Petits Cadeaux de Noël

アルコール使用

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 2026.12.1(Mar.)

スパイスや生姜の香るヨーロッパのノエルに欠かせないお菓子「ジンジャーマンクッキー」は、おやつやクリスマスツリーのオーナメントとして親しまれています。オーバカナルのジンジャーマンクッキーは甘さ控えめ、サクとした食感で、ジンジャーマンの可愛い表情がノエルに優しさをプラスします。



Croissant Sapin de Noël

クリスマスツリー

クロワッサン

¥550 - 〈小麦・乳〉

販売期間 2026.12.24(Jeu.)-25(Ven.) 二日間限定

イタリア・ブロンテ産のピスタチオペーストとホワイトチョコ、サクサクの食感が楽しい自家製フィヤンティースのバトンショコラを巻き込んだクロワッサンをツリー型に焼き上げました。星のチョコレートとドライフランボワーズが見た目もかわいいノエル限定パンです。



いつものお菓子もノエルにおめかし

ヨーロッパのエスプリ感じるデザインと、
公賞品味わいで素敵なティータイムを演出する
ノエル限定商品が登場中です。



CHOCOLAT
CAFÉ-TASSE
BRUXELLES-BRUSSELS



AUGUSTA
PANICTONI MILANO 1945



アウグスタ パネトーネ

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「Avant(アドベント)」がスタート、12月には街全体がノエル一色に染まります。

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 に一番近い日曜日

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'Épiphanie(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。

BONNE ANNÉE 2027

要予約 お渡し日の3日前まで

Galette des Rois

ガレット デロワ

フェーヴ・王冠付

1 ホール / 約 14cm ¥ 3,500 - 〈小麦・卵・乳〉

販売期間

高輪・横浜

2027.1.3(Dim.)~1.13(Mer.)

紀尾井町・銀座・東山

2027.1.4(Lun.)~1.13(Mer.)

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。

オーパカナルのガレット 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、オーパ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、どんな模様がくるかもぜひお楽しみになさってください。

例	太陽	= 生命力
	麦の穂	= 豊穡
	オリーブの葉	= 勝利や幸福



写真はイメージです。価格は税込みです。

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

横浜市区南幸 1-1-1 CIAL 横浜 B1F / 045-594-6376
CIAL Yokohama B1F, 1-1-1, Minamisaikai, Nishi-ku, Yokohama-shi

AUX BACCHANALES