

2026年2月～3月 パティスリール・クール営業のご案内

大好きな菓子作りに励み、営業を続けることが出来ることに、心からお礼申し上げます。お客様の笑顔のお役に立てる仕事が出来ると喜びを胸に、心を込めてお作りいたします。
店主・スタッフ同

【定休日】月曜・火曜日 【OPEN】10時～17時(売切次第閉店させていただいております)

	日	月	火	水	木	金	土
2月	1	2	3	4	5	6	7
	8	9	10	11	12	13	14
	15	16	17	18	19	20	21
	22	23	24	25	26	27	28
3月	1	2	3	4	5	6	7
	8	9	10	11	12	13	14
	15	16	17	18	19	20	21
	22	23	24	25	26	27	28
	29	30	31				

【おすすめのギフト商品】

✿ カカオポッド

ダークチョコレート使用の豊かなカカオ感に生クリームを練り合わせて乳化させた、まろやかなガナッシュを、チョコレートで薄くコーティングした繊細な口当たりのトリュフです。ほどけるように広がる極上の口どけと、ほのかに香るオレンジリキュールの爽やかな香味をお愉しみいただけます。添加物不使用。

✿ とろけるショコラ

ル・クールの定番チョコレートの生チョコです。ダークミルク・ブランデー・抹茶・ホワイト・苺・黒糖・紅茶からお選びいただけます。「滑らかさ」と「くちどけの良さ」を追求し、パティシエの手混ぜにこだわった一品となっております。添加物不使用。

✿ ブラウニー

カカオ66%のクーベルチュールを北海道産バターと融合させた濃厚なチョコレート感が持ち味。外側の芳しさと中のしっとり柔らかな口当たりをお愉しみいただけます。お気軽にお問合せくださいますと幸いです。 パティスリール・クール tel : 0766-57-1021