

青山「ランス」チョコレートケーキ

東京・青山にあるレストラン「ランス・ヤナギダテ」はフランス料理の名店！チョコレートケーキは「ランス」のオーナーシェフ柳館氏監修により作り上げたクーベルチュールたっぷりの本格的な風味・味わいを楽しめる一品です。



柳館 功氏

中央大学文学部を卒業後、青山ボワローにて料理人としてスタート。1990年代には「料理の鉄人」「テレビチャンピオン フランス料理シェフ選手権」「デリバティブTV」など多くのマスメディアなどで活躍。



青山「ランス」チョコレートケーキ

- サイズ／140×140×45mm
- 内容量／1個



案内番号	商品名	商品コード	販売価格	推奨玉数	ケース入数	出荷条件	賞味期限	注文数	希望納期
208-2	青山「ランス」チョコレートケーキ	4571337761033	565	170	18	ケース単位	冷凍90日解凍後冷蔵2日		

リードタイム:ご発注後約1週間(土日除く)

ホール様名	ご担当者様名	お届け先
		〒
		TEL