

幸せを呼ぶ馬車道馬蹄パイ

オンラインショップでのご注文▶





香り豊かなバターを包みながら192層に折り込み、香ばしくサクサク食感に仕上げた 馬蹄型のパイ。馬蹄型は横浜馬車道に本店を構える当店ならではの形で、上部が 開いたU字型から幸せを受け止め満たしてくれる縁起物として知られています。

幸せを呼ぶ馬車道馬蹄パイ 10個入[HP(B)-A]

税込¥1,188(本体価格¥1,100)

- •キャラメル5個
- ・シュガーバター5個





幸せを呼ぶ馬車道馬蹄パイ 20個入[HP(B)-B] 税込¥2.376(本体価格¥2.200)

- •キャラメル10個
- ・シュガーバター10個

幸せを呼ぶ馬車道馬蹄パイ 30個入[HP(B)-C] 税込¥3,564(本体価格¥3,300)

- •キャラメル15個
- ・シュガーバター15個





シュガーバター



・ャラメル

横浜馬車道ミルフイユ

オンラインショップでのご注文▶





バターを包みながら144層に折り込んだサクサクのパイ生地で、口どけなめらかな3種 のクリームをサンドしました。

こだわりのパイ生地には国産小麦100%の小麦粉【白金鶴】を使用しています。

横浜馬車道ミルフイユ6個入

[YM(B)-A]

税込¥1.188(本体価格¥1,100)

- •フランボワーズ2個 •キャラメルラテ2個
- •バニラ2個



横浜馬車道ミルフイユ12個入 [YM(B)-B]

税込¥2.376(本体価格¥2,200)

- •フランボワーズ4個 •キャラメルラテ4個
- •バニラ4個



横浜馬車道ミルフイユ18個入 [YM(B)-C]

税込¥3,564(本体価格¥3,300)

- •フランボワーズ6個 •キャラメルラテ6個
- •バニラ6個



キャラメルラテ



バニラ



フランボワーズ



馬車道コレクション

オンラインショップでのご注文▶





素材にこだわったガトー・ド・ボワイヤージュ自慢のお菓子を、ひと箱でお楽しみ 頂ける贈り物にぴったりの詰め合わせです。



馬車道コレクション 17個入[BG(C)-B]

税込¥3.240(本体価格¥3,000)

[幸せを呼ぶ馬車道馬蹄パイ]

- キャラメル2個、シュガーバター3個 「横浜馬車道ミルフイユ」

[ガトー・ウィークエンド(オレンジ)] 2個 [ガトー・オ・ガナッシュ] 1個

[ガトー・スフレ]

ふっくら濃厚ショコラ2個、ふっくら芳醇フロマージュ3個











ガトー・オ・ ガナッシュ



ガトー・ ウィークエンド (オレンジ)

特定原材料等28品目:小麦・乳・卵・大豆・アーモンド・オレンジ・胡麻



11個入[BG(B)-A]

税込¥2.376(本体価格¥2,200)

[幸せを呼ぶ馬車道馬蹄パイ] •キャラメル2個、シュガーバター2個 [ガトー・ウィークエンド(オレンジ)] 2個

[横浜馬車道ミルフイユ] •フランボワーズ1個、キャラメルラテ1個、バニラ2個 [ガトー・オ・ガナッシュ] 1個

特定原材料等28品目:小麦・乳・卵・大豆・アーモンド・オレンジ



馬車道コレクション

28個入[BG(C)-C]

税込¥5.400(本体価格¥5,000)

[幸せを呼ぶ馬車道馬蹄パイ]

•キャラメル4個、シュガーバター4個 「横浜馬車道ミルフイユ」

•フランボワーズ2個、

キャラメルラテ3個、バニラ2個 「ガトー・ウィークエンド(オレンジ)] 2個 [ガトー・オ・ガナッシュ] 1個 [ガトー・スフレ]

ふっくら濃厚ショコラ3個、 ふっくら芳醇フロマージュ3個 [焦がしバターのフィナンシェ] 2個

「発酵バターのマドレーヌ] 2個









焦がしバターの フィナンシェ (※28個入のみに入っています)



発酵バターの マドレーヌ (※28個入のみに入っています)

ガトー・スフレ

オンラインショップでのご注文▶





国産小麦100%の小麦粉【白金鶴】を使用し、口どけ良くしっとりふっくらと焼き上げました。

ガトー·スフレ5個入[FS-A] 税込¥648(本体価格¥600)

- •ふっくら濃厚ショコラ2個
- •ふっくら芳醇フロマージュ3個





ガトー・スフレ10個入[FS-B] 税込¥1,296(本体価格¥1,200)

- •ふっくら濃厚ショコラ5個
- •ふっくら芳醇フロマージュ5個

ガトー·スフレ15個入 [FS-C] 税込¥1.944 (本体価格¥1.800)

- •ふっくら濃厚ショコラ7個
- •ふっくら芳醇フロマージュ8個





ガトー·スフレ20個入 [FS-D] 税込¥2,592(本体価格¥2,400)

- •ふっくら濃厚ショコラ10個
- •ふっくら芳醇フロマージュ10個



ふっくら芳醇 フロマージュ



ふっくら濃厚 ショコラ

ールセック

オンラインショップでのご注文▶





「日本の恵みを洋菓子に。」 国産小麦100%の小麦粉【白金鶴】、日本伝統の高級砂糖【和三盆】を使用。 国産の選び抜かれた素材を使い、すべて手作業で丁寧に作り上げました。



フールセック6種入[FCK-A] 税込 ¥ 3.780(本体価格¥3,500)



フールセック9種入[FCK-B] 税込 ¥ 5,400(本体価格¥5,000)

- •和三盆の苺サブレ
- 和三盆のシトロンサブレ
- •和三盆のショコラサブレ •和三盆の焼き芋サブレ
- 塩チーズペッパー
- •塩チーズトマト
- •和三盆の苺サブレ
- •和三盆のシトロンサブレ
- 塩チーズペッパー
- •和三盆のショコラサブレ •和三盆の焼き芋サブレ • 塩チーズトマト
- 黒糖サブレ
 - ジンジャークッキー
- •和三盆のココナッツサブレ



和三盆の苺サブレ



和三盆のシトロンサブレ





和三盆のショコラサブレ



和三盆の焼き芋サブレ





黒糖サブレ



和三盆のココナッツサブレ



ジンジャークッキー



塩チーズペッパー



塩チーズトマト





外はカリッ、中はもっちりとした食感。本場のレシピで焼き方にもこだわりました。



カヌレ4個入[GGC-A] 税込¥918 (本体価格¥850)



カヌレ8個入[GGC-B] 税込¥1,836(本体価格¥1,700)



小さいカヌレという意味です。 カヌレよりも焼き目が強くなり、 よりカリッとした食感が生まれます。



10個入[GGC-C] 稅込¥1,728(本体価格¥1,600)

•カヌレ4個 •カヌレット6個



カヌレット 8 個入 [GGMC-A] 税込¥ 1,080 (本体価格¥1,000)



カヌレット16個入[GGMC-B] 税込¥2,160 (本体価格¥2,000)

フローズンケーキ

オンラインショップでのご注文▶





とろけるりんごのシブースト

ふわふわのシフォンケーキに濃厚でコクのあるキャラメルクリームを重ね、 軽やかなくちどけのクレーム・シャンティーイを絞り、 甘く程よい酸味のふじりんごを盛り付けました。

税込¥ 1.944(本体価格¥1.800)

【お召し上がり方】
冷蔵庫で保管し、お買い上げ後3時間程度が全解凍の目安です。冷凍のまタイスクリーム感覚でも、 冷蔵庫で1時間半~2時間ほどの半解凍状態でもお好みの食感でおいしくお召し上がり頂けます。 (ナイフを入れたどき、抵抗を駆じる固さが半解凍の状態です)再冷凍は順度を損ないますのでお控えください。

特定原材料等28品目:小麦・乳・卵・大豆・りんご・ゼラチン



とろけるティラミス

エスプレッソシロップをたっぷりと染み込ませた スポンジ生地に、なめらかでコクのある 北海道産マスカルポーネを使用したクリームを重ねました。

税込 ¥ 1.296 (本体価格¥1,200)

【お召し上がり方】 冷蔵庫で保管し、お買い上げ後5~6時間ほどが食べごろです。 再冷凍は風味を損ないますのでお控えください。

~解凍したら出来たてのおいしさ~

スポンジ生地に国産小麦100%の小麦粉【白金鶴】を使用



ふわとろ焼きチーズ

ふわふわのシフォンケーキの上にとろける食感の チーズクリームを絞り、表面を高温でさっと焼き上げました。 塩気のきいた濃厚なチーズケーキです。

税込 ¥ 1.296 (本体価格¥1.200)

【お召し上がり方】 冷蔵庫で保管し、お買い上げ後4~5時間ほどが食べごろです。 再冷凍は風味を損ないますのでお控えください。

特定原材料等28品目:小麦・乳・卵・大豆・ゼラチン



とろけるチーズタルト

サクサクのタルト生地にとろける チーズクリームを絞った 塩気のきいた香ばしいチーズタルト。

税込 ¥ 324 (本体価格¥300)

【お召し上かり方】 冷凍庫に保存し、お召し上がりの4~5時間前に 冷蔵庫で解棄してからお召し上がりください。 解凍後は2日以外にお召し上がりいただき、再冷凍はお控えください。 解凍後は2日以外にお召し上がりいただき、再冷凍はお控えください。 第一番の国庫がお変しかっただけきす。





窯出しミニパイカスター

パリパリのパイ生地とサクサクのシュー生地に バニラ香るカスタードクリームを 絞ったシュークリームです。

税込¥216(本体価格¥200)

【お召し上がり方】 冷凍庫に保存し、お召し上がりの4~5時間前に冷蔵庫で 解凍してからお召し上がりください。

解凍後は2日以内にお召し上がりいただき、再冷凍はお控えください。 少し解凍してアイスのようにもお召し上がり頂けます。

特定原材料等28品目:小麦・乳・卵・大豆

素材へのこだわり

素材への熱きこだわり▶





国産小麦100%の小麦粉【白金鶴】

優良小麦産地である群馬県産の小麦を厳選して製粉した、 高い菓子適性を持つ小麦粉。特殊製粉技術により高い保水性 が生まれ、しっとり感が向上します。

保水性が高いことにより、高温の窯の中で焼き上げても中で水分を逃がさず閉じ込めてくれるので、洋菓子には欠かせない「口どけの良さ」や「しっとり感」を生み出します。



北海道産生乳100%使用こだわりの【発酵バター】

発酵バターは、乳酸発酵によって"豊かな香り"と"ほのかな酸味"がプラスされ、コクのある深い味わいになることが特徴です。風味豊かな焼菓子には欠かせない美味しさの源です。



日本伝統高級砂糖【和三盆】

四国原産の竹糖と呼ばれるサトウキビから作られる高級砂糖。落雁などの和菓子によく使われますが、洋菓子との相性も良く飽きのこない優しくまろやかな甘みと独特の風味、ほろりとした口どけの良さが特徴です。

PEACE SWEETS オラ ス

produced by Gâteaux de Voyage

横浜を代表する洋菓子屋が「美味しさ」にこだわって作り上げた 「Las Olas(ラスオラス)」

植物由来のオーガニック素材を活かし 味はもちろん、風味豊かな優しいお菓子に仕上げました。 誰もがお楽しみ頂けるピースフルなスイーツです。





Online shop

(O)Instagram

バター・乳・卵などの動物性原料を一切使わず、 100%植物由来の原料を使用

無農薬で栽培されたオーガニック素材使用 プラウンシュガーや低 GI のアガベシロップ使用













横浜市SDGs認証制度





(横浜市SDGs原肝制度/私力

横浜市SDGs認証制度 "Y-SDGs"とは?

事業者が認証制度を活用しSDGsに取り組むことで、持続可能な 経営・運営への転換、新たな顧客や取引先の拡大、さらには、投資家 や金融機関がESG投資等の投融資判断への活用につなげることを 目指し横浜市が認証する制度です。2021年6月、(株)ガトー・ド・ ボワイヤージュは横浜市SDGs認証制度"Y-SDGs"の上位認証事業者 である「Superior(スーペリア)」に認証されました。これからも当社 は、食品ロスやアレルゲンフリーの商品開発など、持続可能な社会に 向け積極的に取り組んで参ります。



長期的な保存(5年)が可能な美味 しい非常食「防災スイーツ」の開発 でフードロス削減に貢献



300年以上もの伝統を引き継ぎながら 出来るだけ農薬を使用せず自然に 優しく安心安全な農業を目指す地元 神奈川の生産農家との繋がりを大切に





特殊冷凍技術を使用し、製造して すぐに瞬間冷凍することで出来立て の美味しさを提供、日持ちが大幅に 伸びることでフードロスの削減に貢献





特定原材料等 28品目不使用や乳・卵 不使用で食に制限のある方にも楽しん で頂けるお菓子を提供

2. 創餓をゼロに 3. すべての人に健康と福祉を 8. 働きがいも経済成長も 9. 産業と技術革新の基盤をつくろう 10.人や国の不平等をなくそう 12.つくる責任・つかう責任 13.気候変動に具体的な対策を 14.海の豊かさを守ろう 15.陸の豊かさも守ろう

[馬車道本店]〒231-0014神奈川県横浜市中区常盤町4-42 TEL.045-651-3170 営業時間/月~土曜日 10:00~21:00 日曜日 · 祝日/10:00~18:00

[営 業 本 部] 〒236-0004 神奈川県横浜市金沢区福浦2-9-8

TEL.045-786-4400 FAX.045-786-4401





公式サイト

Instagram



ガトー・ド・ボワイヤージュの 夏季限定の焼菓子

ジュレ・ビジュ

オンラインショップでのご注文▶





神奈川の契約農園で丁寧に育てられたこだわりの果物を贅沢に使用しました。



ジュレ・ビジュ 6個入 [JPK(A)-A] 税込¥ 1.944 (本体価格¥1.800)

- ・湘南ゴールド1個 ・オーシャンベリー2個
- ・小田原みかん2個 ・小田原ブルーベリー1個

ジュレ・ビジュ 8個入 [JPK-B] 税込¥2,592 (本体価格¥2,400)

- ・湘南ゴールド2個 ・オーシャンベリー2個
- ・小田原みかん2個 ・小田原ブルーベリー2個





ジュレ·ビジュ 12個入 [JPK-C]

税込 ${
m 43,888}$ (本体価格 ${
m 43,600}$)

- ・湘南ゴールド3個 ・オーシャンベリー3個
- ・小田原みかん3個 ・小田原ブルーベリー3個



湘南ゴールド

神奈川県生まれの希少な柑橘。 程よい酸味が爽やかな甘みを引 き立てます。



小田原ブルーベリー

温暖な気候と心地よい海風に育まれた、上品でまろやかな甘さを堪能できます。



オーシャンベリー

甘さを追求し、丁寧に育てられた 苺。華やかな香りと濃厚な甘さが 広がります。



小田原みかん

収穫後に蔵で追熟し、豊かな甘味 と酸味のバランスもよく、熟成された コクが特徴です。



カドー・デテ

オンラインショップでのご注文▶



カドー・デテ 8個入[JKY(C)-A]

税込¥2.160(本体価格¥2.000)

- [ジュレ・ビジュ]・湘南ゴールド1個
 - ・小田原みかん1個 ・オーシャンベリー1個
 - ・小田原ブルーベリー1個

[ミルフイユ]

- ・小田原ブルーベリー2個
- ・湘南ゴールド2個





カドー・デテ 12個入[JKY(C)-B]

税込 ¥ 3.240(本体価格¥3,000)

- [ジュレ・ビジュ]・湘南ゴールド1個
 - ・小田原みかん2個
 - ・オーシャンベリー2個
- [ミルフイユ]
- ・小田原ブルーベリー1個 ・小田原ブルーベリー3個
- ・湘南ゴールド3個



ミルフイユ (湘南ゴールド)



ミルフイユ (小田原ブルーベリー)



甘みと酸味のバランスが良い 小田原ブルーベリーを使用したクリームをサンド。 爽やかな甘みと程よい酸味がサクサクのパイと 好相性の夏季ならではのクリームです。

特定原材料等28品目:小麦・乳・卵・大豆・オレンジ・りんご アルコール不使用

ナチュラルファームあきさわ

秋澤史降さん

温暖た気候と湖南の心地よい海風が涌る環境で、300 年以上もの間、伝統を引き継ぎながら栽培を行ってきた 「ナチュラルファームあきさわ」。みかんをはじめ、湘南ゴー ルドやブルーベリーなど、自然にやさしく安心安全な農業 を志しながら育てた果物を真心こめてお届けします。





株式会社 VERY BERRY

品川智佳子さん

湘南の太陽と風に育まれたオーシャンベリー。徹底的 に"甘さ"を追求するため、光・温度・湿度はIT技術 を用いて管理。常にベストな環境下で栽培されてい ます。"作り手の思い入れ"を何よりも大切に、毎日愛

情をもって育まれた甘くておいしい苺が自慢です。

















※原料由来の果皮や黒い粒、繊維の一部などが含まれることがありますが、品質には問題ございません。

ガトー・ド・ボワイヤージュ

横、浜、馬、黒、道