

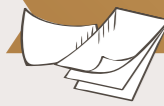
《予約特典》その1



早く予約してくれたあなたにオトクな早割  
料金10%OFF

11月30日(木)までにご予約のお客様はケーキの料金10%OFFになります。  
是非、早目のご予約がオススメです!

《予約特典》その2



先着300名様限定  
「エスケット」プレゼント

色々オトクなクーポンがついた「エスケット」をプレゼント!!  
2017年12月27日~2018年3月31日までのながーい期間お使いいただけます。

《予約特典》その3



またまたやります!オトクな  
「ダブルポイント」

パティスリーエスホールケーキ限定ポイントカードの  
ポイントを一気に2ポイント進呈します。

ご予約の注意点

- ①FAX・ホームページ・Facebook・Instagram・メールからのご予約は承っておりません、ご了承下さい。
- ②お電話でのご予約は可能になっておりますが、クリスマスケーキの予約特典は適用外となっております。ご了承下さい。
- ③サンタ・ヒラギ等のオーナメントの飾り付けは仕入れの状況等により変更する場合がございます。ご了承下さい。
- ④期間中は店頭のレギュラー商品の提供を、一部控えさせていただきます。数に限りがありますのでご注意ください。
- ⑤期間中のホールケーキの販売はクリスマスケーキのみの販売となります。  
※お誕生日などに使われる場合はメッセージプレートをお付けしますので、ご予約時にお申し付けください。
- ⑥クリスマスケーキのお渡しは23日~26日となっております。この期間以外の方はご相談ください。
- ⑦クリスマスケーキのご予約に限り、お渡し日の混雑を避けるため、ご予約時に代金のお支払いをお願いしております。

年末年始の営業日

CALENDAR

2017

25 (月)	26 (火)	27 (水)	28 (木)	29 (金)	30 (土)	31 (日)
通常営業	通常営業	通常営業	通常営業	通常営業	10-19時	10-18時

2018

1 (月)	2 (火)	3 (水)	4 (木)	5 (金)
10-19時	10-19時	10-19時	通常営業	通常営業

先着100名様に  
「お年玉」プレゼント!



年末年始のご挨拶に...

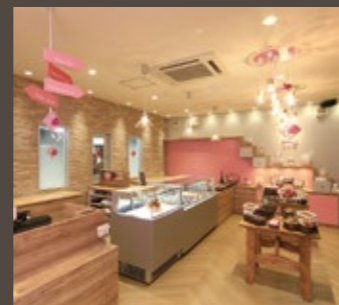
お正月ギフトをご用意しています!パティスリーエスでは年末年始のご挨拶用ギフトを種類も豊富にご用意しています。1つ1つ心を込めて包んでおります。皆様の新年のご挨拶に是非連れて行ってやって下さい。クリスマスケーキのお引き渡し時にディスプレイしていますのでご覧になってみてください。ご予約も承ります。そしてお正月はパティスリーエスから「お年玉」をあげちゃいます!!楽しみにしてくださいね。  
(先着100名様になっております、ご注意ください)

新年にガレット・デ・ロア

ガレット・デ・ロアは新年を祝うフランスのお菓子がパイ生地の中にアーモンドクリームを入れ焼き上げたものです。1月6日の公現祭(エピファニー:Epiphanie)をお祝いして食べるお菓子とされていますが、現在では新年に食べるお菓子として知られています。中にはフェーヴという小さな陶器の人形が入っていて、それが当たった人はその日「王様」もしくは「王妃様」になり王冠をかぶり皆から祝福されます!!  
パティスリーエスでは1月1日よりガレット・デ・ロアを販売いたします。  
数量限定になっておりますので、ご予約をおススメいたします。



サイズ直径17cm 税別 ¥2,500



パティスリー エス

〒458-0801  
名古屋市緑区鳴海町字三皿20-3  
Open / 10:00-20:00  
Close / Tuesday  
Tel / 052-825-4748  
http://pat-est.com



pâtisserie  
Es-T

Pâtisserie Es-T  
Christmas  
2017

ご予約の  
締め切りは  
12/20(水)  
まで





# A

## Famille

ショートケーキ“ファミリー”

パティスリーエス定番のこだわりショートケーキをクリスマス風にアレンジしています。中にはたっぷりの苺を2層サンドしています。サンタがトナカイと一緒にプレゼントの準備をしている、そんなイメージで作りました。

- 4号 税別 ¥2,900 (直径12cm/2-3名用)
- 5号 税別 ¥3,700 (直径15cm/4-6名用)
- 6号 税別 ¥4,500 (直径18cm/6-10名用)
- 7号 税別 ¥6,000 (直径21cm/11-14名用)

※8号以上は要相談にて承ります



# D

## Châtaigne

和栗のモンブランショートケーキ“シャテーニュ”

マロン入りショートケーキに和栗を使ったクリームで仕上げています。モンブランなどの栗のケーキが好みのお客様にピッタリです。ちょっと一休みしているサンタとトナカイが皆様をお迎えています。数量限定商品になっておりますので、お早目のご予約をおススメいたします。

- 5号 税別 ¥4,500 (直径15cm/4-6名用)



# G

## Petit Sapin de Noël

タルトオフレーズ“プティ・サパン・ド・ノエル”

お客様のご要望にお応えし、4号サイズの限定クリスマスケーキの登場です。苺のタルトの中にミルフィーユが入った“ハイブリッドスイーツ”になっています。クリスマスツリーのような背の高い円錐形に仕上げました。少人数でのクリスマスパーティにピッタリです！数量限定商品になっておりますので、お早目のご予約をおススメいたします。

- 4号 税別 ¥4,500 (直径12cm/2-3名用)



# B

## Chaleur

ショートケーキ・ノワール“シャルール”

ふわふわのココア生地にくちどけの良いベルギー産ショコラクリームと苺を2層サンドしています。クリームとバリバリチョコレートの2色のブラウンで落ち着いた色合いの仕上がりになっています。

- 4号 税別 ¥3,100 (直径12cm/2-3名用)
- 5号 税別 ¥4,000 (直径15cm/4-6名用)
- 6号 税別 ¥4,800 (直径18cm/6-10名用)
- 7号 税別 ¥6,300 (直径21cm/11-14名用)

※8号以上は要相談にて承ります



# E

## Allure

ムースショコラ“アリュール”

厳選したチョコレートを使用したビターな味わいのチョコレートムースです。ツヤツヤのグラッサージュ・ショコラでコーティングし、ショコラマカロンをたっぷり飾っています。中にはバニラのムースとラズベリーコンフィチュールを入れ味のアクセントに。オトナな仕上がりです。数量限定商品になっておりますので、お早目のご予約をおススメいたします。

- 5号 税別 ¥4,500 (直径15cm/4-6名用)



# H

## Santa Claus' Village

パティスリーエススペシャルクリスマスケーキ“Santaヴィレッジ”

スクアの苺ショートケーキの上に特大ヘクセンハウスを飾りました。絵本の1ページを切り抜いた様なイメージで、『サンタ村』に集まったサンタクロースたちを表現しました。2~3家族合同など、大人数でのクリスマスパーティにぴったりです。数量限定商品になっておりますので、お早目のご予約をおススメいたします。

税別 ¥25,000 (36×26cm/約20名用)



# C

## Mon.Fraises

タルト・オ・フレーズ“モン・フレーズ”

毎年好評いただいております、タルト・オ・フレーズですが、今年は苺を約40粒に増量し、よりジューシーな味わいに仕上げました。見た目にも華やかでクリスマスの夜を一層楽しいものしてくれる特別なクリスマスケーキです。数量限定商品になっておりますので、お早目のご予約をおススメいたします。

- 6号 税別 ¥6,500 (直径18cm/6-10名用)



# F

## Classique

ブッシュ・ド・ノエル“クラシック”

ヨーロッパのクリスマスケーキの定番のブッシュ・ド・ノエルですがパティスリーエスではしっとりココア生地とキャラメルクリームロールケーキをチョコレートで本物の木のような表面に仕上げました。ふわふわ生地とくちどけの良いクリーム、バリバリチョコレートの食感をお楽しみください。

- 5号 税別 ¥4,000 (直径18×8cm/4-6名用)



＼なんと！  
約20人分

奥行き:26cm

幅:36cm

今年も登場！パティスリーエスのスペシャルサイズ