



**A**

### Famille

苺のショートケーキ“ファミリー”

定番の苺の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。マカロンのトッピングが人気の商品となっております。

- 4号 税別 ¥3,500 (直径12cm/2-3名用)
- 5号 税別 ¥4,100 (直径15cm/4-6名用)
- 6号 税別 ¥4,900 (直径18cm/7-9名用)
- 7号 税別 ¥6,600 (直径21cm/10-15名用)

※4号サイズのサンタの飾りは変わります



**B**

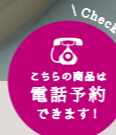
### Noir

苺入りチョコレートショートケーキ“ノワール”

ふわふわのココア生地にくちどけの良いベルギー産チョコレートクリームと苺を2層サンドしています。チョコレートマカロンのトッピングが人気の商品になっています。

- 4号 税別 ¥3,500 (直径12cm/2-3名用)
- 5号 税別 ¥4,100 (直径15cm/4-6名用)
- 6号 税別 ¥4,900 (直径18cm/7-9名用)
- 7号 税別 ¥6,600 (直径21cm/10-15名用)

※4号サイズのサンタの飾りは変わります



**C**

### Couronne

苺のクリスマスリースタルト“クーロンヌ”

毎年好評いただいています、タルト・オ・フリーズが今年はバージョンアップしました!タルトの形がリース型になっており、苺を中心にベリー系のフルーツで飾っています。数量限定商品となっておりますのでお早めのご予約をおすすめいたします。



- 特注6号 税別 ¥6,000 (外径18cmのリング型/4-6名用)



30台限定



**D**

### D-Chocolat

ダブルショコラタルト“D-ショコラ”

土台は紅茶風味のタルトショコラ、上にビターチョコレートのムース、更にフランボワーズコンフィチュール入りのムースショコラが重なっています。タルト+ムース、ムース+ムースの“ダブル”尽くしのクリスマスケーキになっています。数量限定商品となっておりますのでお早めのご予約をおすすめいたします。



- 5号 税別 ¥5,000 (直径15cm/4-6名用)

30台限定



**E**

### Bûche

キャラメル味のブッシュ・ド・ノエル“ブッシュ”

ココア生地と自家製キャラメルクリームでロールケーキに仕上げました。甘すぎず、コクがあるクリームで毎年好評いただいております。数量限定商品になっておりますのでお早めのご予約をおすすめいたします。



- 5号 税別 ¥3,600 (直径15cm/4-6名用)

40台限定



**F**

### Petit Noël

小さなサブレリーのクリスマスケーキ“プチノエル”

小さな4号サイズの限定ケーキです。土台は苺のムースとショートケーキが2層になっており苺感がたっぷりの新商品です。ツリーの部分はチョコサブレになっており1台で2度楽しめるようになっています。数量限定商品になっておりますのでお早めのご予約をおすすめしております。



- 4号 税別 ¥5,000 (直径12cm 高さ17cm/2-3名用)

30台限定



**G**

### Charlotte

スペシャルクリスマスケーキ“シャルロット”

苺のショートケーキ2段と苺の山でサンタクロースを表現したクリスマスケーキ。2~3家族でのクリスマスなど、大人数でのクリスマスパーティに使っていただけたらと思います。



- 税別 ¥17,000 (下段:直径21cm+上段:直径15cm/約15-20名用)



5台限定



ご予約の締め切りは  
**12/19(木)まで**

今年も! 予約特典ございます!

パティスリー エス  
〒458-0801 名古屋市緑区鳴海町字三皿20-3  
Tel / 052-825-4748 Open / 10:00-20:00 Close / Tuesday

最新情報は  
Instagram  
をチェック!  
@patisserie\_est

特典のお知らせと予約用紙は用紙の裏面をご確認ください

## 《クリスマスケーキ予約特典》

### 《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(土)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!!  
2019年12月27日(金)~2020年3月30日(月)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。

❶ ご予約特典はご来店でのご予約、現金でのお支払いが条件となります

## 年末年始の営業日

CALENDAR

2019

16 (月)	17 (火)	18 (水)	19 (木)	20 (金)	21 (土)	22 (日)	23 (月)	24 (火)	25 (水)	26 (木)	27 (金)	28 (土)	29 (日)	30 (月)	31 (火)	1 (水)	2 (木)	3 (金)	4 (土)	5 (日)
通常営業	通常営業	通常営業	通常営業	通常営業	通常営業	通常営業	通常営業	通常営業	通常営業	通常営業	通常営業	通常営業	通常営業	通常営業	通常営業	10-19時	10-19時	10-19時	10-19時	10-19時

🍰 クリスマスケーキお渡し期間

2020

1 (水)	2 (木)	3 (金)	4 (土)	5 (日)
10-19時	10-19時	10-19時	10-19時	10-19時

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  
ギフトの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店頭でディスプレイしていますので、ぜひご覧  
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!!  
楽しみにしていてくださいね。  
(先着100名様になっております、ご注意ください)

## あけおめセレクション2020

お正月風に飾った約4cm×4cmの一口サイズのプチケーキが10個アソートに  
なっています。お正月のお祝いにご利用ください。数量限定商品になっておりま  
すので、ご予約をおススメいたします。

◆ セット内容 (写真左奥から順に)

苺のショートケーキ、バイクチーズケーキ、ミルフィーユ、ムースショコラ、抹茶  
オペラ、ヘーゼルナッツとオレンジのムース、オペラ、苺のムース、モンブラン、苺  
のタルト



## Pâtisserie Es-T Christmas 2019

クリスマスケーキ予約用紙

[お客様控え]

受付日 2019. . .

お名前	様	ケーキの種類を○してください。	A	B	C	D
お渡し	12月 日 AM/PM 時頃		4号 5号 6号 7号	4号 5号 6号 7号	6号	5号
備考			E	F	G	
			5号	4号	15~20 名用	

[パティスリーエス控え]

受付日 2019. . .

お名前	様	ケーキの種類を○してください。	A	“ファームーユ”( 号)
ご住所			B	“ノワール”( 号)
電話	-		C	“ターロンヌ”
お渡し	12月 日 AM/PM 時頃		D	“D-ショコラ”
備考			E	“ブッシュ”
			F	“プチノエル”
			G	“シャルロット”

## ご予約の注意点

当日の混雑を避けるため、  
**代金をご予約時にお支払い**  
をお願いしております。

- FAX・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。
- お電話でのご予約、クレジットカードでのお支払いのお客様はクリスマスケーキご予約特典の対象外となっておりますのでご注意ください。
- 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。
- 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。
- 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。
- クリスマスケーキのお渡しは21日~26日となっております。この期間以外の場合はご相談ください。
- 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。**
- クリスマスケーキのお渡し時間より早くご来店された場合、ケーキの準備ができていない場合がありますのでご注意ください。

クリスマスケーキの予約締め切りは12/19(木)まで

ご予約のお客様は、ご予約用紙をご記入の上、店員にお渡しください  
確認後に上半分をお渡ししますので、当日までのお客様の控えとして、保管ください



サイズ 直径17cm  
税別 ¥2,500

## 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で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。  
数量限定商品になっておりますので、ご予約をおススメいたします。



販売開始  
11月下旬  
(予定)

## シュトーレン

シュトーレンはドイツが発祥の地とされていて、クリスマスまでの間、毎日少し  
ずつ食べながら楽しむ菓子パンです。パティスリーエスのシュトーレンはお菓子  
色が強くなっていて、ナッツとドライフルーツがたっぷり入っています!  
認知度も年々上がってきている人気商品になります。

シュトーレンは11月下旬頃に販売予定です。  
数量限定商品になっておりますので、ご注意ください。