



Pick up event!



エスのハロウィンが始まります

パティスリーエスの秋は店内、ショーケース共にハロウィン色が強くなってきます。秋の味覚をたっぷり使用した商品やギフトも昨年比で充実させています。ディスプレイにもこだわっていきますので是非ご覧になってください!

NEW ARRIVAL



王様のモンブラン

国産粟のみを使用したモンブラン、『王様のモンブラン』が始まります。国産粟特有の上質な甘さで毎年好評いただいております。毎日数量限定でお出ししておりますので、お気を付けてください。

Seasonal Goods



低糖質、始めました!

この度焼き菓子のラインナップに糖質を大幅にカットした『低糖質』商品が登場しています。単品商品、ギフト使用ともに準備できました!! 通常商品に比べ約70~90%糖質をカットしてありますので、安心してお召し上がりください。

ただいま試作中!



今年も近づいてきています、クリスマスが、9月中旬に撮影、10月末~11月からご予約開始の予定で進めています。今年も一味違った特別なクリスマスケーキをお届けできるよう、頑張ります!

糖質って何?



一言で言いますと、『たんぱく質から食物繊維を取り除いたもの』と定義されています。当店では主に砂糖・小麦粉を取り除き、アーモンドなどのナッツ類を多く使用して作っています。

店内ポップでも詳しく説明していますので、ご覧になってください!

Es-Tの3ツウになる3ステップ!

まずはショートケーキなんてよく言うかもしれませんが、ちょっと変わったEs-Tのご利用ガイドです!

01 まずは入門! 「ダブルレアチーズタルト」



02 次はシェフが生み出す変化球メニューにチャレンジ! (ケーキピックが目印です。)

03 パン・焼き菓子まで味わったあなたはEs-Tツウ!



FINALLY!



オーナーシェフパティシエのちょっとしたはなし

OWNER'S COLUMN

日に日に需要がまっている「オリジナル商品」。主にオリジナルホールケーキが主流になっています。パティスリーエスではお客様一人一人ご要望をお聞きしながら作成しています。おかげさまで好評いただいております毎日何かしら作っているのですが、改めてご注意点をお知らせします。①ご予約は1週間前までに!! (1週間をきってのご注文の場合、オリジナル部分に関してお値段が上がります) ②SNS等でご紹介している商品と同じものをご注文される場合、若干の違いが出てきます。(マジパンの色合い・フルーツの飾り方、種類などなど) ③お電話でも予約可能ですが、来店されたほうが好ましいです。(細かい部分まで詳しくお聞きすることができます) ④クリスマスなどのイベント時、その前後はご注文をお断りする場合がございます。大ききはこの4点でしょうか。対応不可のものもありますので詳しくは店頭でお聞きください。たくさんのご注文をお待ちしております。

最新情報はfacebookをチェックしてね!

SHOP INFO.

〒458-0801 名古屋市緑区鳴海町字三皿20-3 1F 営業時間/10:00-20:00 定休日/火曜日 Tel/052-825-4748 Fax/052-825-4738 Mail/info@pat-est.com 駐車場/店前に5台アリ