



毎日店内で焼き上げる  
エスのバームクーヘン  
もうすぐお披露目

Pick up event!



バームクーヘン始めます!!

少しずつお知らせしていますが、この秋パティスリーエスは新しい試み『バームクーヘン』を始めます!パティスリーエスに入って左側の小さな小屋の中で焼き上げています。正式な開始日は未定ですが、是非一度お試しください!!

NEW ARRIVAL



エスのモンブラン

パティスリーエスのモンブランは期間限定です。毎年少しずつ内容を変えていっています。本年は中のメレンゲが多めに。ザクザク触感をお楽しみください。

Seasonal Goods



エスのハロウィン

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に比べ充実させています。ディスプレイにもこだわってまいりますので是非ご覧になってください!

Seasonal Goods



秋の手土産に

パティスリーエスの秋限定の焼き菓子『まろろん』が始まっています。栗の渋皮煮入りのしっとりとした焼き菓子で、生地にもマロンペーストが入っています。お手土産等にご利用ください。

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!



OWNER'S COLUMN



オーナーシェフパティシエのちょっとしたはなし  
猛暑な夏も終わり、2018年もあと4ヶ月ちょっとになりました。今年の夏はとにかく暑かったですが、お店の方も忙しかせていただきありがとうございました。そんな中、この秋よりバームクーヘンを始めます。もう少し早めにスタートしたかったのですが、なかなか思うように事が進まず……。ですが、メドは立ちましたのでご安心ください。  
残すは最大のイベント『クリスマス』です。今年も8種類のクリスマスケーキたちを準備する予定です。  
1つ1つ心を込めてお作りします、ぜひぜひご予約をお待ちしております。

最新情報は  
facebook  
&  
Instagram  
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台あり