A Famille

苺のショートケーキ“ファーミーユ”

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、
大きなサンタのアイシングクッキーが人気の商品になっております。

60台限定 4号 直径12cm/2-3名用
税込￥3,780 10%OFF 税込￥3,402

50台限定 5号 直径15cm/4-6名用
税込￥4,536 10%OFF 税込￥4,082

10台限定 6号 直径18cm/7-9名用
税込￥5,400 10%OFF 税込￥4,860

5台限定 7号 直径21cm/10-15名用
税込￥7,128 10%OFF 税込￥6,415

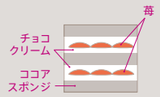
30台限定

B Noir

苺入りチョコレートショートケーキ“ノワール”

ふわふわのココアスポンジ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。
上には小さなブッシュ・ド・ノエルを飾り、1台で2度美味しい
いクリスマスケーキになっております。

5号 直径15cm/4-6名用
税込￥5,184 10%OFF 税込￥4,665



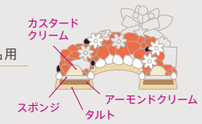
30台限定

C Couronne

苺のリースタルト“クーロンヌ”

タルト生地にたっぷりの苺・ベリーを飾り、クリスマスリース風
に仕上げています。ここ数年で1番人気の商品となっております。数量限定商品の人気商品になっておりますのでお早めのご
予約をオススメいたします。

特注6号 外径18cmのリング型/4-6名用
税込 ￥6,480 10%OFF 税込￥5,832



40台限定

D Bûche

キャラメル風味のブッシュ・ド・ノエルデコレーション“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。
パティスリーエス定番のブッシュドノエルです。甘すぎず、
コクのあるクリームで毎年好評。数量限定商品の人気商品に
なっておりますのでお早めのご予約をオススメいたします。

5号 長さ15cm/4-6名用
税込 ￥3,888 10%OFF 税込￥3,499

30台限定

E Tarte “Snow Globe”

苺のタルトとスノードーム風苺のショートケーキ“スノードーム”

待望の小さめサイズ苺のタルトの登場です！！
4.5号サイズの苺のタルトの上にスノードーム風に仕上げた苺の
ショートケーキが乗っています。2021年新作商品になっています
ので、お早めのご予約をオススメしております。

4.5号 直径14cm/2-3名用
税込 ￥5,400 10%OFF 税込￥4,860

30台限定

F Petit Noël

小さなショコラのクリスマスケーキとスノードーム風苺のショートケーキ“プチノエル”

小さな4号サイズのクリスマスケーキです。クラシックショコラ＋
ムースショコラのチョコレートづくしの土台の上にスノードーム風
に仕上げた苺のショートケーキが乗っています。数量限定商品に
なっておりますので、お早めのご予約をオススメしております。

4号 12cm×12cm/2-3名用
税込 ￥5,184 10%OFF 税込￥4,665

G Assortiment de Noël“2021”

スペシャルクリスマスケーキ“アソート ド ノエル 2021”

10台限定

15名様でも問題なし！

なんと！
A~F全種類
が楽しめます

パティスリーエスの
スペシャルサイズ今年も登場！！

A~Fのクリスマスケーキが全種類楽しめるスペシャル仕様になっています。ケーキに迷った時、意見が分かれた時にオススメです。

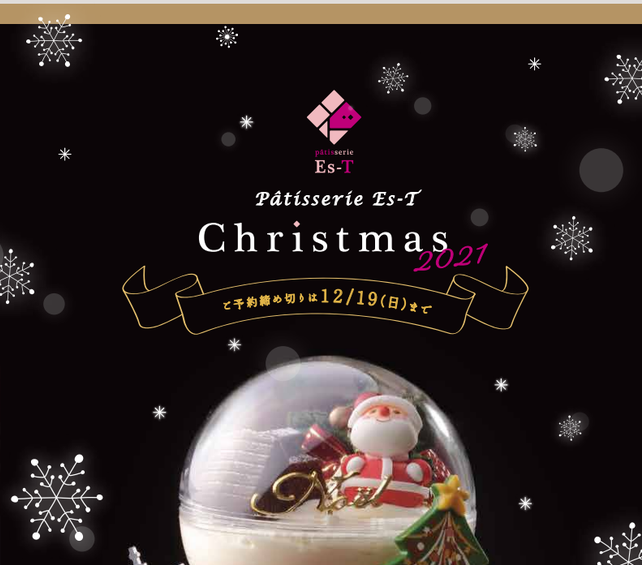
税込 ￥12,960 10%OFF 税込￥11,664
下段:23cm×23cm 高さ:最大15cm/約6-15名用

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

patisserie Es-T

Pâtisserie Es-T
Christmas 2021

ご予約締め切りは12/19(日)まで



〈早割特典〉11月中のご予約で10%OFF

100台限定
JR名古屋タカシマヤ限定バージョン
※このカタログには掲載しておりません。詳しい内容は当店のHPをご確認ください

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

《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月の最終営業日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、お早目のご予約がオススメです！

《予約特典》その2

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

ケーキ予約締め切り！　火曜ですが営業します！

2021																2022					
16 (木)	17 (金)	18 (土)	19 (日)	20 (月)	21 (火)	22 (水)	23 (木)	24 (金)	25 (土)	26 (日)	27 (月)	28 (火)	29 (水)	30 (木)	31 (金)	1 (土)	2 (日)	3 (月)	4 (火)	5 (水)	6 (木)
通常営業	通常営業	通常営業	通常営業	定休日	定休日	定休日	11~20時	11~20時	11~20時	11~20時	10~18時	10~18時	10~18時	10~18時	10~18時	10~18時	10~18時	10~18時	10~18時	定休日	定休日

クリスマスケーキお渡し期間

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店頭に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2022

お正月風に飾った約4㎝×4㎝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、ご予約をオススメいたします。

♦ セット内容

苺のショートケーキ、苺のチョコショートケーキ、オペラ、抹茶オペラ、苺タルト、フレジエ、ブランマンジェ、安納芋のスイートポテトタルト、ベイクドチーズケーキ、栗のショートケーキ

※あくまで一例ですので、2022年の内容は異なります。詳しくは店頭までお問い合わせください

pâtisserie Es-T

Pâtisserie Es-T Christmas 2021

クリスマスケーキ予約用紙

［お客様控え］

受付日　2021.　.　.

お名前　　様

お渡し　12月　日　AM/PM　時頃

備考

ケーキの種類を○してください。

Ⓐ 4号 5号 6号 7号　Ⓑ 5号　Ⓒ 6号　Ⓓ 5号
Ⓔ 4.5号　Ⓕ 4号　Ⓖ 6~15名用

日付変更または時間変更する場合はこちらのご予約用紙を持ってご来店ください

［パティスリーエス控え］

受付日　2021.　.　.

お名前　　様

電話　-　-

お渡し　12月　日　AM/PM　時頃

備考

ケーキの種類を○してください。

Ⓐ “ファーミーユ”（　号）
Ⓑ “ノワール”
Ⓒ “クーロンヌ”
Ⓓ “ブッシュ”
Ⓔ “スノードーム”
Ⓕ “プチノエル”
Ⓖ “アソート・ド・ノエル”

支払い　現金　クレジット

ご予約の注意点

ご予約の締め切りは12/19(日)まで

内容確認の上、✓の記入をしてください

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

ご予約用紙をご記入・注意点にチェックの上、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

- ☐ ① クリスマスケーキのご予約は**店頭のみ**となります。FAX・ホームページ Facebook・Instagram・メール・お電話からのご予約は承っておりませんのでご了承ください。
- ☐ ② サンタ・ヒイラギ等のオーナメントの飾りつ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。
- ☐ ③ クリスマス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。
- ☐ ④ **クリスマス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。
- ☐ ⑤ クリスマスケーキのご予約に限り、**ご予約時に代金のお支払いをお願いしております。**
- ☐ ⑥ **クリスマス期間中（23日~25日）は26日以降のケーキのご予約対応は行いません**のでご了承ください。
- ☐ ⑦ **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。この期間以外の場合はご相談ください。
- ☐ ⑧ 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。
- ☐ ⑨ **予約時にお渡しするお客様控えの予約用紙がないとケーキのお渡しができません。紛失しないように注意してください。**万が一紛失した場合は事前にご相談ください。紛失対応はクリスマス期間中は対応しかねます、ご了承ください。
- ☐ ⑩ **クリスマスケーキのご予約の日付変更・時間変更の場合は12月19日までに予約用紙を持ってご来店ください。**電話での変更は承りませんのでご了承ください。※時間がかかる作業になりますので、お時間に余裕をもってご来店ください。
- ☐ ⑪ **クリスマスケーキのキャンセルは12月19日までにご来店にて承ります。**※数量限定商品に関してはキャンセル不可となります、ご了承ください。
- ☐ ⑫ クレジットカード決済でのキャンセル・返金は承りません、ご了承ください。
- ☐ ⑬ クリスマス期間中（23日~26日）は**営業時間が変更**となっていますので、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、ご予約をオススメいたします。

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めになっていて、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。