



Pick up event!



1, 2, 3月はチョコレートの季節

年明けから始まるパティスリーエスのチョコレートですが、2019年も約20種類程のボンボンチョコレート、チョコレートギフトが皆様を出迎えます。年々認知度も上がってきていますのでぜひ、ご覧になってください!!

NEW ARRIVAL



バームクーヘン・ショコラ²

生地にチョコレートを加えしっかりと焼き上げています。外側にはアーモンド入りのチョコレートをかけ、チョコレート感をアップさせています。1月下旬~3月までの期間限定商品となっております。

PICK UP “食材”



ヒキダシの多いKitchenより『ルビーショコラ』

約80年ぶりとなる、新カテゴリーのチョコレートです！原料のルビーカカオは、天然のピンク色で、ベリー系の酸味を感じられます。パティスリーエスでは、試行錯誤しながら色々な商品にしていけますので、楽しみにお待ちください！

ただいま試作中!



『ルビーショコラと苺のヴェリーヌ』

今シーズン話題のルビーショコラと苺を組み合わせたグラスデザートになります。1月中旬ごろから販売開始予定です。

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!



SHOP INFO.

〒458-0801 名古屋市緑区鳴海町三三20-3 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



OWNER'S COLUMN

2019年、明けましておめでとうございます。

本年もパティスリーエスをお願い致します。昨年のクリスマスにはたくさんのお客様に来ていただいて本当にありがとうございました。本年も昨年から始めたバームクーヘンを中心に新しい商品を提供していく予定ですのでよろしくお願い致します。パティスリーエスはありがたいことにこの4月で4周年を迎えます。もちろん4周年イベントを行いますので楽しみにしてください!

最新情報は facebook & Instagram をチェックしてね!