



1 苺とマカロンのデコレーション

4号: 約13cm...税込¥2,900
5号: 約16cm...税込¥3,750
6号: 約19cm...税込¥4,750
7号: 約22cm...税込¥5,800

★写真は5号です。4号はデザインが変わりますので店頭にてご確認ください。



2 チョコクリームのデコレーション

こくのあるチョコレートクリームのデコレーションケーキ。
5号: 約16cm...税込¥3,850



3 タルトフリユイ

たくさんのフルーツと濃厚なカスタード、香ばしいタルト。
約16cm...税込¥3,850



4 クラシックショコラ

外はサクッと中はしっとり濃厚なチョコレートケーキ。お子様に人気。
5号: 約15cm...税込¥3,300



5 ミロワール

ミルクチョコとビタースイートチョコのムース、ピスタチオのブリュレの3層。
約15cm...税込¥3,850



6 塩キャラメルドウルセ

塩キャラメルのムース、仏産チョコ「ドウルセ」のムース、ミルクチョコのガナッシュの3層。
約15cm...税込¥3,850



7 キャラメルマンゴー ショコラ

キャラメルのムース、マンゴーのジュレ、ミルクチョコムースの3層。
3層。約15cm...税込¥3,850



8 マカロンピスターシュ

サクサクのマカロン、ピスタチオのムース、ラズベリーソース、ピスタチオのクリームダマンドのタルト。
約15cm...税込¥4,500



小さめ
サイズ

9 ドゥーフロマージュ

レアチーズケーキ、ラズベリーのジュレ、バイクドチーズケーキの3層。
約17×5×5cm...税込¥2,900



小さめ
サイズ

10 カライブバニラ

仏産チョコ「カライブ」のムース、バニラのブリュレ、ホワイトチョコムースの3層。
約17×5×5cm...税込¥2,900



小さめ
サイズ

11 ミルフィユ

プラリネカスタードクリーム、チョコレートカスタードクリームをバターの香ばしいパイでサンド。
約17×5×5cm...税込¥2,900



要冷凍

小さめ
サイズ

12 バニラと苺のアイスケーキ

マダガスカル産バニラ使用。バニラアイス、苺のソース、たくさんのベリーを飾りました。
約12cm...税込¥3,100



ご予約は店頭のみで承ります。

本用紙にご記入の上、ご持参ください。

- 予約期間：12月15日まで（予約内容の変更・キャンセルは12月15日までにお願いします）
- 受渡し：12月23日～25日、営業時間は10時～18時です。
この他の日程はご相談ください。（26・27日は休業日です）
- 12月24日は混雑が予想されます。23・25日のご予約をお勧めいたします。
- 各種、数量を限定しています。お早めにご予約下さい。 ●飾りが多少変更になる場合があります。
- 12月23日～25日のプチガトーの販売はございません。
- 12月23日～25日のバースデーケーキのご予約も12月15日までにお願い致します。
- なるべく事前のお支払いをお願いします。
- 店内混雑中は電話に出られない場合があります。申し訳ありません。

【12月の営業日】

SUN	MON	TUE	WED	THU	FRI	SAT
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15 予約締切	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31	1	2	3	4
		17:00まで	17:00まで	17:00まで	17:00まで	

ーこちらでもよろしくお願いします！ー

シュトーレン（薄くスライスして楽しめます）

フルーツの漬け込みに1ヶ月、焼き上がりから更に1ヶ月寝かせることで、フルーツとバターの香りが生地にも染みこんで芳醇な香りに。ドイツの伝統菓子。※ケーキではありません。

約13cm…¥1,700（税込）★12月より販売開始。



ガレットデロワ（お正月用）

フランスでは1月に家族で食べるお菓子。切り分けたガレットデロワの中からフェーブが出てきた人は王様になれます。当店のガレットデロワは発酵バターの香るパイを丁寧に織り込み、中にはしっとりとしたクレームダマンド。シンプルだからお美味しさの際立つお菓子。

約17cm…¥2,450（税込）★1月末までご予約できます



パティスリーアンビション ●電話：047-711-0513 ●住所：千葉県市川市相之川4-11-22

●営業時間 平日10:00～19:00 土日祝10:00～18:00 ●定休日：月曜日・不定休 ●<http://www.ambition2009.jp>

ご予約カード【店舗控】

代済・未代	合計
おなまえ (カタカナ)	
お渡し日 ①12/23(月) ②12/24(火) ③12/25(水) ④他()	
①10:00～12:00 ②13:00～15:00 ③16:00～18:00	
電話	
住所	

予約番号 お持ち帰り時間

備考

No	ケーキ	サイズ	個数	金額
1	苺とマカロンデコレーション	4・5・6・7		¥
2	チョコクリームデコレーション	16cm		¥ 3,850
3	タルトフリュイ	16cm		¥ 3,850
4	クラシックショコラ	15cm		¥ 3,300
5	ミロワール	15cm		¥ 3,850
6	塩キャラメルドウルセ	15cm		¥ 3,850
7	キャラメルマンゴーショコラ	15cm		¥ 3,850
8	マカロンピスターシュ	15cm		¥ 4,500
9	ドゥーフロマージュ	17×5×5cm		¥ 2,900
10	カライブバニラ	17×5×5cm		¥ 2,900
11	ミルフィユ	17×5×5cm		¥ 2,900
12	バニラと苺のアイスクリーム	12cm		¥ 3,100

※クレジットカードもご利用できます。なるべく事前のお支払いをお願いします。

ご予約カード【お客様控】 ★当日必ずお持ちください

代済・未代	合計
おなまえ (カタカナ)	
お渡し日 ①12/23(月) ②12/24(火) ③12/25(水) ④他()	
①10:00～12:00 ②13:00～15:00 ③16:00～18:00	
電話	
住所	

予約番号 お持ち帰り時間

備考

No	ケーキ	サイズ	個数	金額
1	苺とマカロンデコレーション	4・5・6・7		¥
2	チョコクリームデコレーション	16cm		¥ 3,850
3	タルトフリュイ	16cm		¥ 3,850
4	クラシックショコラ	15cm		¥ 3,300
5	ミロワール	15cm		¥ 3,850
6	塩キャラメルドウルセ	15cm		¥ 3,850
7	キャラメルマンゴーショコラ	15cm		¥ 3,850
8	マカロンピスターシュ	15cm		¥ 4,500
9	ドゥーフロマージュ	17×5×5cm		¥ 2,900
10	カライブバニラ	17×5×5cm		¥ 2,900
11	ミルフィユ	17×5×5cm		¥ 2,900
12	バニラと苺のアイスクリーム	12cm		¥ 3,100