

pâtisserie AMBITION

パティスリーアンビションのクリスマスケーキ



2020
winter

予約期間 12/13 (日) まで

★各種数量限定★
お早めにご予約ください



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。
中に苺がゴロゴロ。
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

ミルクチョコとピ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 塩キャラメルタルト

塩キャラメルとナッツのタルト、仏産プロンズチョコのムース。
約15cm…税込¥3,850



7 クールルージュ

イチゴのムース、ラズベリーのジュレ、ホワイトチョコムースの3層。
約15cm…税込¥3,700



8 苺とチェリーのクラフティ

サクサクの香ばしいパイ生地、甘酸っぱい苺とチェリーのクラフティ。爽やかな甘み。
約18cm…税込¥3,000



小さめサイズ

9 リコッタミルティーユ

ガルバーニリコッタチーズのムース、ブルーベリーのムース、カシスのジュレの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 ピスターシュショコラ

ピスタチオのムース、ラズベリーのジュレ、ミルクチョコのムース、。
約17×5×5cm…税込¥2,900



小さめサイズ

12 ドゥーフロマーージュ

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

ご予約は店頭のみで承ります。裏面の用紙に記入の上、ご持参ください。

※飾りが多少変更になる場合があります。ご了承ください。

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13日まで（予約内容の変更・キャンセルも12月13日までお願いします）
- 受渡し：12月23日～26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
※12月24日は混雑が予想されます。23,25,26日のご予約をお勧め致します
- 混雑を避けるため、引き取りは一人でのご来店、事前のお支払いをお願いします
- 12月23日～26日のプチガトーの販売はございません

12月のお誕生日ケーキをご予約されるへ

- 12月17日～26日のお誕生日ケーキのご予約も12月13日までお願いします ●12月はキャラクタープレートはお受けしておりません ●12月23日～26日のお誕生日ケーキはクリスマス仕様になります（メッセージプレートはお付けします）

【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 予約締切 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 |
| 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 |
| 27 | 28 | 29 | 30 | 31 15:00まで | 1 元旦 | 2 15:00まで |
| 3 15:00まで | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |



季節を楽しむ 期間限定のお菓子

シュトーレン（薄く切ってお召しあがりください）

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。 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月に家族で食べる焼き菓子。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、その日1日、王様になります。発酵バターの香ばしいパイ、しっとりとしたクリームダイヤモンド。シンプルだからこそ美味しさの際立つお菓子です。

約17cm…¥2,450（税込）★1月中の受取でのご予約ができます

「お年賀」の焼き菓子詰め合わせもぜひご予約をお願いします

毎年「お年賀」を多数ご利用いただいております。こちらも数に限りがございますのでご予約ください。

ご予約カード【店舗控】

| | |
|----------------|--|
| 代済・未代 | 合計 ¥ |
| おなまえ (カタカナ) | |
| 受取日 | ①12/23(水) ②12/24(木) ③12/25(金) ③12/26(土) ④他() |
| 受取時間 | ①10:00～12:00 ②13:00～15:00 ③16:00～18:00 |
| 電話 | |
| 住所 | |

予約番号

| 予約個数 | | |
|------|-------------------|---------|
| 1 | 苺とマカロンのデコレーション 4号 | ¥ 2,900 |
| | 苺とマカロンのデコレーション 5号 | ¥ 3,750 |
| | 苺とマカロンのデコレーション 6号 | ¥ 4,750 |
| | 苺とマカロンのデコレーション 7号 | ¥ 5,800 |
| 2 | チョコクリームのデコレーション | ¥ 3,850 |
| 3 | タルトフリユイ | ¥ 3,850 |
| 4 | クラシックショコラ | ¥ 3,300 |
| 5 | ミロワール | ¥ 3,850 |
| 6 | 塩キャラメルのタルト | ¥ 3,850 |
| 7 | クールルージュ | ¥ 3,700 |
| 8 | 苺とチェリーのクラフティ | ¥ 3,000 |
| 9 | リコッタミルティーユ | ¥ 2,900 |
| 10 | カラライブニラ | ¥ 2,900 |
| 11 | ピスターシュショコラ | ¥ 2,900 |
| 12 | ドゥーフロマージュ | ¥ 2,900 |

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) | |
| 受取日 | ①12/23(水) ②12/24(木) ③12/25(金) ③12/26(土) ④他() |
| 受取時間 | ①10:00～12:00 ②13:00～15:00 ③16:00～18:00 |

予約番号

※混雑を避けるため、引き取りは一人でのご来店、事前のお支払いをお願いします
※持ち帰り用の手揚げ袋はお付けいたします
※1時間以上のお持ち歩きはご自身で保冷剤や保冷バックをご用意ください

パティスリーアンビジョン TEL.047-711-0513 営業時間10:00～18:00

| 予約個数 | | |
|------|-------------------|---------|
| 1 | 苺とマカロンのデコレーション 4号 | ¥ 2,900 |
| | 苺とマカロンのデコレーション 5号 | ¥ 3,750 |
| | 苺とマカロンのデコレーション 6号 | ¥ 4,750 |
| | 苺とマカロンのデコレーション 7号 | ¥ 5,800 |
| 2 | チョコクリームのデコレーション | ¥ 3,850 |
| 3 | タルトフリユイ | ¥ 3,850 |
| 4 | クラシックショコラ | ¥ 3,300 |
| 5 | ミロワール | ¥ 3,850 |
| 6 | 塩キャラメルのタルト | ¥ 3,850 |
| 7 | クールルージュ | ¥ 3,700 |
| 8 | 苺とチェリーのクラフティ | ¥ 3,000 |
| 9 | リコッタミルティーユ | ¥ 2,900 |
| 10 | カラライブニラ | ¥ 2,900 |
| 11 | ピスターシュショコラ | ¥ 2,900 |
| 12 | ドゥーフロマージュ | ¥ 2,900 |