

pâtisserie AMBITION

パティスリーアンビションのクリスマスケーキ



2021
winter

予約
期間 12/12 (日) まで

★限定数に達し次第締め切りとなります★
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

仏産チョコを使用したこくのある
チョコレートクリーム、ココア生地
のデコレーションケーキ。

5号: 約16cm...税込¥3,850



3 タルトフリュイ

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。

★グルテンフリー

5号: 約15cm...税込¥3,400



5 ミロワール

ミルクチョコとビターズweet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 タルトモンブラン

茨城県産の和栗を使用したマロン
クリーム。香ばしいタルトにカスタード。
ほっくりとした栗の渋皮煮。

約16cm...税込¥3,850



7 ティラミス

こくのあるイタリア産マスカルポーネ
使用。エスプレッソを染み込ませた
香ばしい生地。

約15cm...税込¥3,850



8 苺のクラフティ

サクサクの香ばしいパイ生地、
甘酸っぱい苺のクラフティ。
約18cm...税込¥3,200



小さめ
サイズ

9 塩キャラメルドゥルセ

塩キャラメルのムース、仏産チョコ
「ドゥルセ」のムース、ミルクチョコ
のガナッシュの3層。

約17×5×5cm...税込¥2,900



小さめ
サイズ

10 カライプバニラ

仏産チョコ「カライプ」のムース、バニ
ラのブリュレ、ホワイトチョコムース、
ビスキュイフォンダンショコラの4層。
約17×5×5cm...税込¥3,100



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

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12日まで（12月12日前でも限定数に達し次第締め切りとなります）
（予約内容の変更・キャンセルも12月12日までをお願いします。但し、限定数に達している日程への変更はできません）
- 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、引き取りは一人様のみでのご来店、事前のお支払いをお願い致します
- 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12日までをお願い致します
- 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 予約締切	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30	31	1 元旦
2	3	4	5	6	7	8



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

年始はお休みを頂きますので、年内にご来店ください。数に限りがございますのでご了承ください。

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(木) ②12/24(金) ③12/25(土) ③12/26(日) ④他()
受取時間	①10:00～12:00 ②13:00～15:00 ③16:00～18:00
電 話	
住 所	当日支払いの方のみご記入ください

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	タルトフリュイ	¥ 3,850
4	クラシックショコラ	¥ 3,400
5	ミロワール	¥ 3,850
6	タルトモンブラン	¥ 3,850
7	ティラミス	¥ 3,850
8	苺のクラフティ	¥ 3,200
9	塩キャラメルドゥルセ	¥ 2,900
10	カラライブバニラ	¥ 3,100
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(木) ②12/24(金) ③12/25(土) ③12/26(日) 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、引き取りは一人様のみでのご来店、事前のお支払いをお願いします
※持ち帰り用の手提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ゾン 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	タルトフリュイ	¥ 3,850
4	クラシックショコラ	¥ 3,400
5	ミロワール	¥ 3,850
6	タルトモンブラン	¥ 3,850
7	ティラミス	¥ 3,850
8	苺のクラフティ	¥ 3,200
9	塩キャラメルドゥルセ	¥ 2,900
10	カラライブバニラ	¥ 3,100
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