



予約期間 12/8(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¥3,400
5号: 約16cm...税込¥4,300
6号: 約19cm...税込¥5,700
7号: 約22cm...税込¥6,800

★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¥4,700



3 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
4号: 約12cm...税込¥3,100
5号: 約15cm...税込¥4,000



4 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¥4,300



5 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¥4,300



6 ミロワール

ミルクチョコとビターズweetチョコの
ムース、ピスタチオのプリュレの3層。
約15cm...税込¥4,600



7 バイクドチーズケーキ

北海道産クリームチーズを使用。
濃厚でしっとりとしたこくのある
バイクドチーズケーキ。
約16cm...税込¥4,300



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¥3,600



小さめ
サイズ

9 カライブバニラ

仏産チョコ「カライブ」のムース、バニラ
のプリュレ、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¥3,600



小さめ
サイズ

10 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¥3,400



小さめ
サイズ

11 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¥3,400



小さめ
サイズ

12 ミルフィーユ

バターの香るサクサクのパイ。
濃厚なカスタードクリームと
甘酸っぱいイチゴをサンド。
約17×5×5cm...税込¥3,400

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8日まで（12月8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8日までにお願いします。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22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
- ★12月24日は混雑が予想されます。22,23,25日のご予約をお勧め致します
- 混雑を避けるため、事前のお支払いをお願い致します ●12月22日～25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22日～25日のお誕生日ケーキのご予約も12月8日までにお願い致します
- 12月22日～25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 予約締切	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31	1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11



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。ドイツの伝統菓子。 約13cm…¥2,000（税込）★12月より販売開始

ガレットデロワ（お正月用）★1月中の受取でのご予約ができます

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、王様になれます。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）

「お年賀」の焼き菓子のつめ合わせもお早めに

年末年始はお休みです。焼き菓子は数に限りがございますのでお早めにお求めください。

予約個数

ご予約カード【店舗控】

代済・未代		合計 ¥
<small>事前のお支払いにご協力をお願い致します</small>		
おなまえ (カタカナ)	様	
受取日	①12/22(日) ②12/23(月) ③12/24(火) ④12/25(水) ⑤他()	
受取時間	①午前中 ②午後 ③夕方(～18:00)	
電話		
持歩き時間	①すぐ(30分以内) ②30分～1時間 ③1時間以上	
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	商品名	価格	イメージ
1	苺とマカロンのデコレーション 4号	¥ 3,400	
	苺とマカロンのデコレーション 5号	¥ 4,300	
	苺とマカロンのデコレーション 6号	¥ 5,700	
	苺とマカロンのデコレーション 7号	¥ 6,800	
2	チョコレートクリームのデコレーション	¥ 4,700	
3	クラシックショコラ 4号	¥ 3,100	
	クラシックショコラ 5号	¥ 4,000	
4	タルトフリユイ	¥ 4,300	
5	タルトモンブラン	¥ 4,300	
6	ミロワール	¥ 4,600	
7	ベイクドチーズケーキ	¥ 4,300	
8	苺のクラフティ	¥ 3,600	
9	カラライブバニラ	¥ 3,600	
10	ピスターシュショコラ	¥ 3,400	
11	塩キャラメルドゥルセ	¥ 3,400	
12	ミルフィーユ	¥ 3,400	

【お客様控】 ★当日必ずお持ちください

代済・未代		合計 ¥
<small>事前のお支払いにご協力をお願い致します</small>		
おなまえ (カタカナ)	様	
受取日	①12/22(日) ②12/23(月) ③12/24(火) ④12/25(水) ⑤他()	
受取時間	①午前中 ②午後 ③夕方(～18:00)	
持歩き時間	①すぐ(30分以内) ②30分～1時間 ③1時間以上	
電話		
住所	当日支払いの方のみご記入ください	
予約番号		

※混雑を避けるため、引き取りはお一人様のご来店、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

パティスリーアンピション TEL.047-711-0513 営業時間10:00～18:00

予約個数

予約個数	商品名	価格	イメージ
1	苺とマカロンのデコレーション 4号	¥ 3,400	
	苺とマカロンのデコレーション 5号	¥ 4,300	
	苺とマカロンのデコレーション 6号	¥ 5,700	
	苺とマカロンのデコレーション 7号	¥ 6,800	
2	チョコレートクリームのデコレーション	¥ 4,700	
3	クラシックショコラ 4号	¥ 3,100	
	クラシックショコラ 5号	¥ 4,000	
4	タルトフリユイ	¥ 4,300	
5	タルトモンブラン	¥ 4,300	
6	ミロワール	¥ 4,600	
7	ベイクドチーズケーキ	¥ 4,300	
8	苺のクラフティ	¥ 3,600	
9	カラライブバニラ	¥ 3,600	
10	ピスターシュショコラ	¥ 3,400	
11	塩キャラメルドゥルセ	¥ 3,400	
12	ミルフィーユ	¥ 3,400	