



①ルミエールノエル
マンゴーパッションのジュレとザクザク食感のアーモンドブラリネがアクセントになったチョコムースケーキです。
13.5cm×11.5cm 5,000円(税込)



②カフェショコラ
サロンデュショコラパリコンクール準優勝ケーキをアレンジ。コーヒームースとチョコレートムースにシャリシャリのアーモンドナッツの食感を加えた贅沢なケーキです。
5号 15cm 6,000円(税込)



③生クリームのデコレーションケーキ
ふんわりとしたスポンジに苺と生クリームをサンドした定番のデコレーションケーキです。
4号(12cm) 4,300円(税込)
5号(15cm) 5,600円(税込)
6号(18cm) 6,600円(税込)



④チョコクリームのデコレーションケーキ
ふんわりとしたスポンジに苺とチョコクリームをサンドしたデコレーションケーキです。
4号(12cm) 4,300円(税込)
5号(15cm) 5,600円(税込)
6号(18cm) 6,600円(税込)

PÂTISSERIE
Yoshinori Asami
2025 Noël Collection
ご予約締め切り**12月15日(月)**
◆承り状況によりご予約を締め切る場合がございます。予めご了承ください。
◆商品のデザイン・飾りが一部変更となる場合がございます。
◆当日販売もいたしますが数に限りがございます。
●ご予約締め切り日 12月15日(月)
●クリスマスケーキの受け渡し
12/20(土)、21(日)、24(水)、25(木)

PÂTISSERIE
Yoshinori Asami
パティスリー ヨシノリアサミ
東京都豊島区巣鴨3-23-3 ハウス桃李 1F
TEL/FAX 03-5980-7674

クリスマスケーキお受け取りご希望のお客さま対象
ご予約はご来店前金のための受付となります



⑤ブッシュドネージュ
マカダミアチョコムース、リンゴのコンポート、フロマージュブランムースをアーモンド生地で包みました。
18cm 5,000円(税込)



⑥ブッシュフロレノワール
バニラムース、ダークチェリーのジュレ、チョコレートムースをアーモンド生地で包みました。
18cm 5,000円(税込)



⑦ジョワアントンス
チョコレートムース、アプリコットとハチミツのコンポート、栗のムースを、チョコレート生地で包みました。
18cm 5,000円(税込)

●ご予約の変更、キャンセルは致しかねますのでご了承ください。 ●お電話での予約は承っておりません。ご来店での予約のみとなります。
●価格は全て税込みです。 ●予約票はお品物と引き換えになりますので大切に保管してお持ちください。
●飾り付けが写真と異なる場合がございます。ご了承ください。 ●クリスマスケーキの受け渡しは12/20(土)、21(日)、24(水)、25(木)のみです。

※代金は先払いです。※ケーキをお引取りの際は本券をご持参ください。

《お客様控え》	商品名	サイズ	数量	お名前	様
				お渡し日 12月	日()AM PM
				PÂTISSERIE <i>Yoshinori Asami</i> パティスリー ヨシノリアサミ	
				東京都豊島区巣鴨3-23-3 ハウス桃李 1F TEL/FAX 03-5980-7674	

《店舗控え》	商品名	サイズ	数量	お名前	様
				TEL	
				お渡し日 12月	日()AM PM