

2019 PÂTISSERIE ASAKO IWAYANAGI

クリスマス 予約のご案内

店頭のみ予約販売となります

◆ ケーキ / キッシュ / パルフェ ア アンボルテ

| ご予約期間

11月12日(火)ー12月13日(金)
* ご予約は、各限定数量に達し次第終了とさせていただきます

| 引渡し期間

12月21日(土)ー12月25日(水)
ユリース ドゥ フレーズ Lサイズのみ
12月7・8・14・15日に受け取り可能です

| 店頭販売期間

12月21日(土)ー12月25日(水)
* 各限定数量に達し品切れの場合もございます

◆ リース ノエル / シュマン [配送可能商品]

| ご予約期間

11月12日(火)ー12月13日(金)
* ご予約は、各限定数量に達し次第終了とさせていただきます

| 店頭販売・引渡し期間

11月22日(金)ー12月25日(水)

| 配送期間

11月24日(日)ー12月15日(日)
* 上記の期間より、ご希望の配送日をご指定ください

◆ パルフェ ビジュー

| 店頭販売期間

パルフェ ビジュー ポワール
11月15日(金)ー12月21日(土)

| パルフェ ビジュー ドゥ ノエル

11月29日(金)ー12月21日(土)
* 各限定数量に達し品切れの場合もございます
* ご予約は承っておりません

ご注意 / その他

- ・お支払は店頭での前払いをお願いいたします
- ・お申込み締め切り後の「商品」および「お渡し日」の変更はお受けできません、ご了承ください
- ・お引き渡し期間は混み合いますのでご了承ください
- ・数量限定商品のため、限定数に達し次第の締め切りとさせていただきます
- ・細部のトッピングは写真と異なる場合がございます

[お問合せ]

PÂTISSERIE ASAKO IWAYANAGI

パティスリー アサコ イワヤナギ

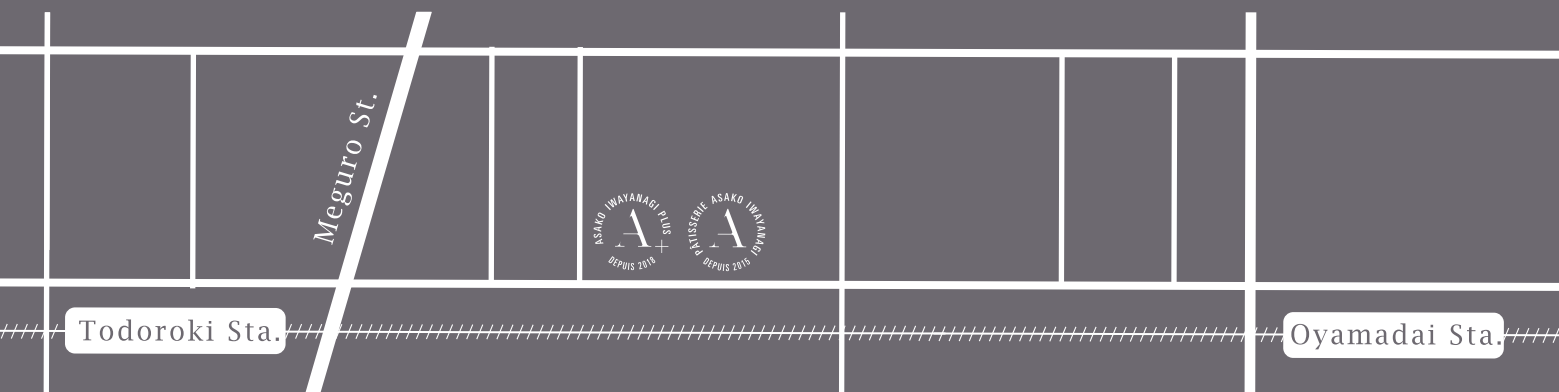
電 話 03-6432-3878

住 所 東京都世田谷区等々力 4-4-5

www.a-patisserie.com

【引渡しについて】

ご予約いただいた商品は、12月21日は PÂTISSERIE ASAKO IWAYANAGI にて、
12月22日以降は ASAKO IWAYANAGI PLUS にて、引渡しをさせていただきます。



Joyeux Noël 2019

PÂTISSERIE
ASAKO IWAYANAGI

notre inspiration, c'est vous.

STRUCTURE

今年のクリスマステーマは「ストラクチュール」
食べられるちいさな建築物をお楽しみください。
素敵なクリスマスをお過ごしいただけますように。





コリーヌ ドゥ フレーズ

colline de fraises S

クリスマス限定のショートケーキ。

まるまるフレッシュのいちごをいちごコンポートと共にサンドいたしました。

しっとりとしたジェノワーズとバニラシャンティとの相性は王道の味わいです。

いちごとシャンティで丘をイメージしたショートケーキ。

小麦、乳、卵、大豆、ペクチン・ナパージュ（リンゴ由来） 使用

限 定 200 個

s i z e 12cm

p r i c e ¥4,500（税抜）



コリーヌ ドゥ フレーズ

colline de fraises M

クリスマス限定のショートケーキ。

まるまるフレッシュのいちごをいちごコンポートと共にサンドいたしました。

しっとりとしたジェノワーズとバニラシャンティとの相性は王道の味わいです。

いちごとシャンティで丘をイメージしたショートケーキ。

小麦、乳、卵、大豆、ペクチン・ナパージュ（リンゴ由来） 使用

限 定 200 個

s i z e 15cm

p r i c e ¥5,800（税抜）



コリース ドゥ フレーズ

colline de fraises L

クリスマス限定のショートケーキ。

まるまるフレッシュのいちごをいちごコンポートと共にサンドいたしました。

しっとりとしたジェノワーズとバニラシャンティとの相性は王道の味わいです。

いちごとシャンティで丘をイメージしたショートケーキ。

12月7.8.14.15日にも受け取りが可能です

小麦、乳、卵、大豆、ペクチン・ナパージュ（リンゴ由来）使用

限 定 30個

s i z e 20cm×27cm×11cm

p r i c e ¥15,000（税抜）



フォンダシオン

fondations

ロイヤルミルクティーガナッシュにシナモン、カルダモン、クローブのスパイスを利かせ、粉を使わないショコラ生地ときび糖ショコラの滑らかなクレムーと共に構成されたチョコレートケーキ。

小麦、乳、卵、大豆、カシューナッツ、ゼラチン、ナパージュ（リンゴ由来） 使用

限 定 150 個

size 12cm

price ¥4,200（税抜）



モンブラン ドゥ ノエル

mont-blanc de Noël

百花蜜のムースにカシスといちごのソース、求肥や栗を忍ばせ、和栗のクリームと練乳シャンティを絞りました。
当店の人気の「峠モンブラン」をノエル限定にて再構築しました。
* 餡細工は別添えです。最後の仕上げを皆様でお楽しみください。

小麦、乳、卵、大豆、ゼラチン 使用

限 定 150 個

size 15cm

price ¥5,200（税抜）



ベージュ ドゥ ノエル

beige de Noël

さくらんぼとフランボワーズのムースにピスタチオクレームを忍ばせ、
ピスタチオダイヤモンドとグリオットを焼き込んだタルトと組み合わせました。
ベージュのグラサージュでシンプルにデコレーション。

小麦、乳、卵、大豆、ゼラチン、ナパージュ（リンゴ由来） 使用

限 定 100 個

s i z e 15cm

p r i c e ¥5,000（税抜）



アヴェニュー ドゥ ラ ピスターシュ

avenue de la pistache

ブロンテ産のピスタチオバタークリーム、ピスタチオジョコンド生地、
ショコラブランクラックラン、フリーズドライいちご、フランボワーズ、
フランボワーズコンフィチュールを重ねたケーキ。
マスカルポーネクリームとフランボワーズをデコレーション。

【アルコール微量】

小麦、乳、卵、大豆、ナパージュ（リンゴ由来） 使用

限 定 50 個

s i z e 27cm×7.5cm

p r i c e ¥7,800（税抜）





リース ノエル ルージュ

rond de Noël fruits rouge

〔 配 送 可 能 商 品 〕

セミドライいちごをたっぷり焼き込んだフランボワーズケーキ。
フランボワーズコンフィチュールと赤い実をナッツと共にリースに仕上げました。

販 売 期 間 11月22日から12月25日

限 定 150個

s i z e 12cm

小麦、乳、卵、大豆、ナパージュ（リンゴ由来） 使用

price ¥2,800（税抜）



シュマン ベラヴェッカ

chemin berawecka

〔 配 送 可 能 商 品 〕

アルザス地方の伝統的な焼菓子をアレンジした期間限定のシュマン。
洋梨、レーズン、イチジク、柿などのドライフルーツをキルシュ漬けにし、
焼き込みました。スパイシーでドライフルーツの旨味が凝縮して
お楽しみいただける贅沢な味わいです。

販 売 期 間 11月22日から12月25日

限 定 150個

s i z e 16cm×6cm×3cm

〔アルコール使用〕

小麦、乳、卵、大豆、クルミ、ナパージュ（リンゴ由来） 使用

price ¥2,200（税抜）



鴨肉とポワローのキッシュ

quiche de Noël

ハーブとグリルした鴨肉とポワローに、グリエールチーズを加えて
焼き上げました。ほんのり黒七味が香るアパレイユと、サクサクと食感の良い
ブリゼ生地を共に楽しみください。

小麦、卵、乳、大豆 使用

限 定 150 個
size 15cm
price ¥3,200 (税抜)



パルフェ ア アンポルテ

parfait à emporter

2 種類のノエル限定お持ち帰り用パルフェセット。

- サングリア風味のサヴァランをベースにベリー系のコンポートやフレッシュいちご
ショコラクリーム、ショコラクラックランを層に仕上げました。[アルコール微量]
- ミルクブランマンジェをベースにいちごのコンポート、ピスタチオクリーム、
フレッシュフランボワーズ、ピスタチオショコラブランクラックランを層に
仕上げました。

小麦、乳、卵、大豆、ゼラチン、ナパージュ (リンゴ由来) 使用

限 定 250 セット
price ¥2,500 (税抜)



パルフェ ビジュー ドゥ ノエル

parfait bijou de Noël

いちご、フランボワーズ、ローズを軸に 13 のパーツで構成されたパルフェビジュ。

販売期間 11月29日から12月21日

-ご予約は承っておりません。

-果物の入荷状況により数量の変更がございます。

【アルコール微量】

小麦、乳、卵、大豆、ゼラチン、ペクチン（リンゴ由来） 使用

イートイン限定 平日/ 70個
土日/120個

price ¥3,500（税抜）
ドリンク付き



パルフェ ビジュー キャラメルポワール

parfait bijou poire

洋梨、キャラメル、チーズを軸に 11 のパーツで構成されたパルフェビジュ。

販売期間 11月15日から12月21日

-ご予約は承っておりません。

-果物の入荷状況により数量の変更がございます。

前半 ラフランス
後半 ルレクチェ

【アルコール微量】

小麦、乳、卵、大豆、ゼラチン、ペクチン（リンゴ由来） 使用

イートイン限定 平日/ 60個
土日/100個

price ¥3,200（税抜）
ドリンク付き

2019 PÂTISSERIE ASAKO IWAYANAGI

* 太枠内のみご記入ください 2019 クリスマス店頭お渡しご注文表

オナマエ (氏名)	カタカナで氏名をお書きください 様	お渡し期間 12月21日(土)ー12月25日(水) * 上記の期間よりご希望のお渡し日をご記入ください
お電話		

品 名	価 格 (税抜)	数 量	ご希望時間帯
colline de fraises S コリース ドゥ フレーズ	4,500		10:00-12:00
colline de fraises M コリース ドゥ フレーズ	5,800		12:00-17:00
colline de fraises L コリース ドゥ フレーズ	15,000		17:00-19:00
fondations フォンダシオン	4,200		
mont-blanc de Noël モンブラン ドゥ ノエル	5,200		
beige de Noël ベージュ ドゥ ノエル	5,000		
avenue de la pistache アヴェニュードゥラピスターシュ	7,800		
rond de Noël fruits rouge リース ドゥ ノエル ルージュ	2,800		
chemin berawecka シュマン ベラヴェッカ	2,200		
quiche de Noël 鴨肉とボワローのキッシュ	3,200		
parfait à emporter パルフェアアンボルテ(2種セット)	2,500		
	数量合計	個	
合 計 金 額 (税込)	円		

プレート ☐

備 考

受 注 者	受 注 日	月	日 ()
-------	-------	---	-------

[ご注意] ◆お支払は前払いでお願いいたします

◆お申込み締め切り後の「商品」および「お渡し日」の変更はお受けできません、ご了承ください

ASAKO IWAYANAGI PLUSにて商品の引渡しをさせていただきます

* 太枠内のみご記入ください 12月21日(土)のみ、PÂTISSERIE ASAKO IWAYANAGIで引渡しとなります

お客様控	お渡し日	月	日 ()
	時 間 帯	☐ 10:00-12:00	☐ 12:00-17:00

コリース ドゥ フレーズ S		コリース ドゥ フレーズ M		コリース ドゥ フレーズ L	
フォンダシオン		モンブラン ドゥ ノエル		ベージュ ドゥ ノエル	
アヴェニュードゥラピスターシュ		リース ドゥ ノエル ルージュ		シュマンベラヴェッカ	
鴨肉とボワローのキッシュ		パルフェアアンボルテ			
プレート	☐	備 考			

オナマエ (氏名)	カタカナで氏名をお書きください 様	[ご注意] ◆お支払は前払いでお願いいたします ◆お申込み締め切り後の「商品」および「お渡し日」の変更はお受けできません、ご了承ください
--------------	----------------------	---

* ご記入いただいた情報は当店の引渡しの目的以外には使用いたしません

【お問合せ先】 03-6432-3878