



年に一度の創業感謝祭 会員様限定イベント

おかげさんデー

開催期間 9月18日(金)~10月31日(土)

●パレット皇子山店 ●膳所店 ●唐崎店 ●草津イスクエア店 ●草津イオン店



対象商品を買って
ビンゴを作ろう!

おかげ BINGO

ビンゴ実施期間: 9月18日(金)~10月31日(土)

全てのマスに捺印達成でプレゼント!

ALL BINGO シナモンスイーツビュッフェペアご招待券 (¥5,600相当) or お買い物券 3000円分

お買い得券: 1 BINGO 300円分, 2 BINGO 600円分, 3 BINGO 800円分, 4 BINGO 1000円分, 5 BINGO 1200円分, 6 BINGO 1500円分

ご注文頂いて作る おやつ

販売期間: 10月1日~31日
お得なおかげさま感謝価格でご提供します。

平日限定 つめたてパイシュー

数量限定

平日限定・売り切れ次第終了。
#300円 ▶ 会員価格 250円

毎日販売 リッチミルクソフト (バニラ)

パレットオリジナル

3月~10月期間限定のバレットの人気商品。10月中は毎日おかげさま感謝価格でご提供!

#360円 ▶ 会員価格 300円

おかげ BINGO 粉から作った自家製折込みパイで作る

津軽 紅玉りんごを味わう

店舗販売日 10月20日~

紅玉りんご入荷時期によって販売期間は変動します。

このときだけのカリカリに焼いたりんごパイ (φ15cm)

定番で使っているサンフジにこの季節だけの紅玉をプラスしました。このときだけの味わいです。

要3日前予約

ホール (直径15cm) 2,400円
カット (1/8カット) 紅玉プラス仕様 420円

パレットロングセラー

まじめなタルトタタン (φ16cm)

この季節だけの紅玉りんごに砂糖だけを加え、オープンで3時間以上煮詰めカラメル化します。バターだけで作るこだわりの自家製パイにのせて出来上がりです。

要3日前予約 会員価格は期間限定です (10月20日~31日)

ホール (直径16cm) 通常 3,300円 ▶ 会員価格 2,700円
カット (1/8カット) 通常 560円 ▶ 会員価格 450円

第1週 お渡し日/10月3日・4日

おかげ BINGO

パレット定番人気商品 その日のバナナケーキ おかげさんデー限定バージョン

その日のリンゴケーキ (φ12cm) 2,000円

直径12cm×高さ4cm / アレルギーマシ: 乳, 小麦, 卵

前金予約限定 店頭・WEB予約 ご予約開始 9月18日(金)~【9/27(日)締め切り】 限定数に達し次第受付終了

第2週 お渡し日/10月10日・11日

おかげ BINGO

パレット定番人気商品 その日のバナナケーキ おかげさんデー限定バージョン

その日の洋梨ケーキ (φ12cm) 2,000円

直径12cm×高さ4cm / アレルギーマシ: 乳, 小麦, 卵

前金予約限定 店頭・WEB予約 ご予約開始 9月18日(金)~【10/4(日)締め切り】 限定数に達し次第受付終了

第3週 お渡し日/10月17日・18日

おかげ BINGO

新人パティシエを鍛えて下さい!

皇子山店・膳所店・唐崎店 限定

新人が作る記念日ケーキ (φ15cm)
くいちこのアントルメ バニラ or ショコラ

#3,600円 ▶ 会員価格 1,800円

直径15cm×高さ8cm / アレルギーマシ: 乳, 小麦, 卵

特別企画 草津イスクエア店 限定

ミルクレープマロン (φ12cm)

イスクエア店限定で人気のミルクレープ。秋の味わい「栗」をたっぷり使って仕上げました。

#2,600円 ▶ 会員価格 1,800円

直径12cm×高さ8cm / アレルギーマシ: 乳, 小麦, 卵

特別企画 草津イオン店 限定

栗のアントルメ (φ15cm)

濃厚な栗の旨味たっぷりのペーストをベースにしたクリームと流皮皮で作る季節限定のアントルメです。

#2,400円 ▶ 会員価格 1,800円

直径15cm×高さ8cm / アレルギーマシ: 乳, 小麦, 卵

前金予約限定 お渡し店舗での店頭予約のみ ご予約開始 9月18日(金)~【10/11(日)締め切り】 限定数に達し次第受付終了

第4週 お渡し日/10月24日~31日

おかげ BINGO

ハロウィンアントルメ

ザクザクチョコミイラ (φ15cm)

藤田真衣

少し酸味の効いたフランボワーズジャムとフレッシュの薄皮み込みムースショコラ。相性の良い素材でこつもおいしく仕上げました。

2,800円

直径15cm×高さ6cm / アレルギーマシ: 乳, 小麦, 卵

ビスタチオショコラ (φ15cm)

藤野なつき

まったりとしたビスタチオショコラに、グリョットチェリーを混ぜたムースショコラ。相性の良い素材でこつもおいしく仕上げました。

3,200円

直径15cm×高さ6cm / アレルギーマシ: 乳, 小麦, 卵

キャラメルシフォンケーキ (φ18cm)

瀬津有紗

自家製のキャラメルとリンゴのコンフィチュールを加えたシフォンケーキを焼き上げ、仕上げにキャラメルソースをかけました。

2,600円

直径18cm×高さ10cm / アレルギーマシ: 乳, 小麦, 卵

期間・数量限定 店頭・WEB予約 ご予約開始 9月18日(金)~ 限定数に達し次第受付終了