

CHRISTMAS CAKE COLLECTION 2019



PASTRY BOUTIQUE

A

THE AGNES

Happy to choose, fresh surprise, luxurious time.
Please enjoy it in happiness to
choose refined delicious dessert, a pastry boutique.

2002

アグネス・ペストリーブティック

2019 クリスマスケーキコレクション

ご予約期間：10月7日（月）～12月15日（日）

お渡し日：12月23日（月）・24日（火）・25日（水） 10：30～21：00

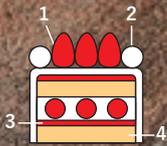
クリスマスショート

大粒のいちご、口当たりなめらかな生クリーム、ストロベリーシロップの香るスポンジケーキは、ふんわりやさしい永遠のハーモニーです。

¥4,300 (税別 5号：直径15cm)

¥5,600 (税別 6号：直径18cm)

卵、乳、小麦を含みます。



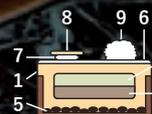
1. 徳島県産さちのか苺
2. 生クリーム
3. 自家製苺シロップ
4. ジェノワーズ生地

エラブル

カナダ産メープルシロップのムースに洋ナシのジュレと香ばしいヘーゼルナッツのクリームを合わせました。

¥5,200 (税別 直径15cm)

卵、乳、小麦、ナッツ類、大豆、ゼラチンを含みます。



1. メープルシロップムース
2. ビスキュイ・ジョコンド
3. 洋ナシのジュレ
4. ヘーゼルナッツのクリーム
5. ヘーゼルナッツ風味のロッシュェ
6. ナバージュ
7. クレームシャンティ
8. ホワイトチョコレート
9. メレンゲ

クリスマスモンブラン

最高級和栗のシロップ煮と香り高いマロンクリーム、口溶けの良い生クリームとのハーモニー。人気 No.1 アグネスモンブランのクリスマスバージョンです。

¥3,600 (税別 5号:直径15cm)

卵、乳、小麦、ペクチンを含みます。
お酒を少量使用しています。



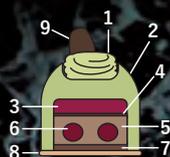
1. 栗のシロップ煮
2. マロンクリーム
3. クレームシャンティ
4. ジェノワーズ生地

フォレノール・ア・ラ・ピスターシュ

さくらんぼを使ったフランス伝統菓子のフォレノールをピスタチオ風味にアレンジしました。ポルトワインの香り漂う大人のクリスマスケーキです。

¥5,000 (税別 8×18cm)

卵、乳、小麦、ナッツ類、大豆、ゼラチン、ペクチンを含みます。
お酒を使用しています。



1. ピスタチオシャンティ
2. ピスタチオムース
3. 苺、フランボワーズ、赤ワインのコンポート
4. ショコラジェノワーズ
5. ムースショコラ
6. ポルトワイン漬けダークチェリー
7. ビスキュイショコラ
8. パータシュクレ
9. ミルクチョコレートの飾り

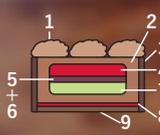
シャルロット・オ・ショコラ

フランボワーズのジュレとピスタチオ風味のクリームブリュレを合わせた、ショコラムースケーキです。

¥4,800 (税別 直径 15cm)

卵、乳、小麦、ナッツ類、大豆、ゼラチン、ペクチンを含みます。
お酒を少量使用しています。



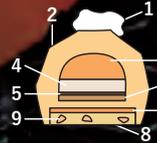
- 
1. シャンティショコラ
 2. ムースショコラ
 3. ビスキュイショコラ
 4. フランボワーズのジュレ
 5. フランボワーズシロップ
 6. ジョノワーズショコラ
 7. ピスタチオ風味のクリームブリュレ
 8. フランボワーズジャム
 9. ショコラダックワーズ生地

ビッシュ・ド・ポム

甘酸っぱいリンゴのコンポートをふんだんに使用し、かすかな苦みのキャラメルシロップとともに、やさしい甘みのホワイトチョコレートムースで包みました。

¥3,800 (税別 8×13cm)

卵、乳、小麦、ナッツ類、大豆、ゼラチン、ペクチンを含みます。



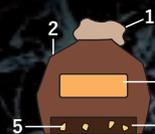
1. クレームシャンティ
2. キャラメル風味のムースショコラ・ブラン
3. リんごのコンポート
4. クレームヴァニユ
5. キャラメルシロップ
6. ジェノワーズ・アモンド
7. コンフィチュール・ポム
8. ビスキュイアモンド
9. アーモンド

キャラメル・ショコラ

コーヒー風味のショコラムースに濃厚なクレームキャラメルとクルミのブラウニーを合わせました。心地よいビター感が特徴のチョコレートケーキです。

¥3,800 (税別 8×13cm)

卵、乳、小麦、ナッツ類、大豆、ゼラチンを含みます。



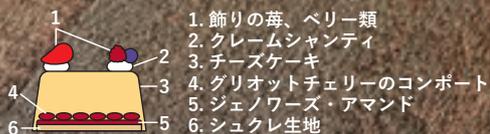
1. キャラメルシャンティ
2. コーヒー風味のムースショコラ
3. クレームキャラメル
4. コーヒーシロップ
5. クルミのブラウニー

グリオット・フロマージュ

濃厚なクリームチーズを使用し、フルーティーな自家製グリオットチェリーコンポートを合わせて低温でじっくり焼き上げたチーズケーキです。ベリーと生クリームをクリスマスリース風にデコレーションしました。

¥3,800 (税別 直径 15cm)

卵卵、乳、小麦、大豆、ナッツ類、ペクチンを含みます。

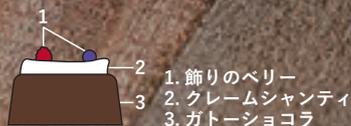


ノエル・クラシコ

フランス産最高級チョコレートをふんだんに使用し、しっとりと焼き上げました。生チョコのような食感が特徴の、アグネス特製ガトークラシックショコラです。

¥3,500 (税別 直径 15cm)

卵、乳、小麦、大豆を含みます。
風味付けのためお酒を少量使用していますが、アルコール成分は含まれておりません。



大切なあの人が幸せなクリスマスを迎えられるよう、特別な焼菓子も数量限定でご用意しております。

ご予約期間：10月7日（月）～12月10日（火）

* 宅配便での配送をご希望の場合は別途送料を頂戴いたします。

ケーキ・ビッシュ・ド・ノエル

栗と洋ナシのコンポートが入ったメイプル風味のアーモンド生地をコーヒー生地で包んで焼き上げました。クリスマスの特別な贈り物にぴったりです。

¥3,200（税別 7×16.5cm）

卵、乳、小麦、ナッツ類を含みます。



- 
1. パータ・シガレット生地
 2. コーヒー生地
 3. メイプル・アーモンド生地
 4. 洋ナシのコンポート
 5. 栗のコンポート

シュトーレン

ドイツ生まれのクリスマス伝統菓子です。クリスマスまでの日にちを指折り数えながら、毎日少しずつ食べるのが本場のスタイルです。熟成されたたっぷりのドライフルーツやナッツ、スパイスが香る特別な逸品です。

¥2,500（税別 18cm）

卵、乳、小麦、ナッツ類を含みます。
お酒を使用しています。



- 
1. ヴァニラシュガー
 2. レーズン、オレンジ、イチジク、クランベリー、パイン、チェリー、いちごのラム酒漬け

アグネスクリスマスケーキお申込書 ▲FAX 088-626-3788▲

オンラインショップでもご注文を承ります。

FAX でご注文の場合はご注文を承り次第ホテルより確認のご連絡をさせていただき、ご予約が成立となります。
ホテルからの確認の連絡が無い場合は、恐れ入りますが再度ご連絡をいただけますようお願い申し上げます。

クリスマスショート (5号)	¥4,300	個	クリスマスショート (6号)	¥5,600	個
クリスマスモンブラン (5号)	¥3,600	個			
フォレノワール・ア・ラ・ピスターシュ	¥5,000	個			
エラブル	¥5,200	個	シャルロット・オ・ショコラ	¥4,800	個
ビッシュ・ド・ポム	¥3,800	個	キャラメル・ショコラ	¥3,800	個
グリオット・フロマージュ	¥3,800	個	ノエル・クラシコ	¥3,500	個
* ケークビッシュ・ド・ノエル	¥3,200	個	* シュトーレン	¥2,500	個

* 印の商品は焼菓子です。ご予約期間が12月10日(火)までとなりますのでご注意ください。またこれらの商品は宅配便での配送も承ります。

ご希望日時： 12月 日 (曜日) 午前 ・ 午後 時 分頃

フリガナ

お名前 様 TEL ()

携帯 () FAX ()

ご住所 〒

領収書を希望 する ・ しない 宛名： 但書：

配送を希望 する ・ しない *ご配送は10個以上より承ります。配送地域は徳島市内および近郊となります。

配送先住所 〒 *上記住所と異なる場合にご記入ください。

フリガナ

配送先お名前 様 TEL ()

* 上記料金は税別です。商品の性質上、お取り換えやご返品、お渡し日の変更、ご返金はできませんので、予めご了承ください。

* 予約数量には限りがございます。また諸事情により内容・形状の一部が変更となる場合がございますので予めご了承ください。

* クリスマスケーキの賞味期限はすべてお渡し日当日および翌日となっております。お早めにお召し上がりください。

* 名入れプレートやその他各種特別オーダーにつきましては、12月23～25日のお渡し期間中はご利用いただけません。

アグネス・ペストリーブティック

770-0831 徳島県徳島市寺島本町西 1-28 (駐車場はアグネスパーキングまたはグランドパーキングをご利用ください)

TEL 088-626-2222 FAX 088-626-3788 <http://www.agnespastry.jp>