J o y e u x　　N o ë l

Pâtisserie　Café　Émeraude　Collection　2020

★クリスマスケーキのご予約はご来店のみ、代金は完全前払いとさせていただきます。お電話でのご予約はお受けできませんのでご了承ください。
★ご予約数が上限に達し次第、受付を終了させていただきます。
★クリスマス期間（12/21～12/25）のバースデーケーキのご予約、お受取はできません。バースデーケーキは12/20（日）までお作り致しますが、完全予約制とさせていただき、こちらも 12/13（日）までにご予約をしていただきます様お願いいたします。
★ご予約いただいたケーキの製造が優先のため、今年はクリスマスケーキの当日販売またカットケーキ（和栗のモンブラン含む）の販売は予定しておりません。（時間に余裕がある場合に限り当日の判断でお出しする可能性もございます。）
★喫茶ご利用・パンの製造も 12/13（日）までとさせていただきます。

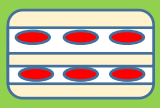
ご来店時のお願い
●入退店時のアルコール消毒及びマスク着用のご協力をお願いいたします。
●入店人数は 2 組まで（1 組 2 名様まで）とさせていただきます。
●店内ではお客様同士の距離・間隔をあけての順番待ちをお願いいたします。

ご 予 約 特 典

★　ご予約頂いたお客様に限りお渡し日に当店オリジナル焼菓子＆次回ご利用可能割引券をプレゼント

パティスリーカフェ　エムロード

Tel :045-530-5274
Open :10 :00-18:00
close :月曜日・火曜日



①　クリスマスエムショート　１日限定１００台

４号(１２㎝)￥２,９００(税込)　５号(１５㎝)￥４,０００(税込)

６号(１８㎝)￥５,４００(税込)　７号(２１㎝)￥６,８００(税込)

エムロードの人気商品、ém ショートのクリスマスバージョン。ふわふわのスポンジと厳選した北海道産生クリームと国産いちごを使用したショートケーキ。

②　タルトフロマージュ

￥３,８００(税込)　限定３０台

クリームチーズ、エダムチーズ、フロマージュブランの３種のチーズを使用した半生ベイクドチーズのタルト。

③　タルト　フレーズ

￥４,０００(税込)　限定３０台

大粒の国産いちごを使用し、ラズベリージャムをコーティングしたタルト。

④　カシス　エ　マロン

￥４,０００(税込)　限定３０台

カシスのタルト生地とマロングラッセ入りの栗のババロアの上に和栗モンブランクリームを絞りました。

⑤　キャラメル　ノワゼット

￥４，２００(税込)　限定３０台

ブロンドチョコレートのババロアの中にヘーゼルナッツのクレームブリュレを入れた濃厚なチョコレートケーキです。

⑥　ショコラ　ノエル

￥４,２００(税込)　限定３０台

小麦粉不使用のチョコレート生地とチョコレートムースを層にしたお子様でも召し上がれるチョコレートケーキです。

ご予約は 12/13(日)まで承ります。記載しております金額は全て予約価格です。限定商品は予約数に達し次第終了とさせていただきます。

いちごの入荷状況により、数、大きさを変更することがございます。またサンタの飾り等が一部異なる場合がございます。予めご了承下さい。

クリスマスは店内混雑が予想されますので、誠に勝手ながらお支払いはご予約時のみとさせていただきます。

《 予 約 票 》　　枠内をご記入の上、店頭までお持ちください。

(ふりがな) お名前	様
ご連絡先	
お渡し日	１２月(　　)日(　　)時

①	クリスマスエムショート　４号(直径１２㎝)	台
	クリスマスエムショート　５号(直径１５㎝)	台
	クリスマスエムショート　６号(直径１８㎝)	台
	クリスマスエムショート　７号(直径２１㎝)	台
②	タルトフロマージュ　(直径１７㎝)	台
③	タルト フレーズ　(直径１６㎝)	台
④	カシス　エ　マロン　（９×１７㎝)	台
⑤	キャラメル　ノワゼット　(直径１５㎝)	台
⑥	ショコラ　ノエル　（９×１７㎝)	台

クリスマスケーキお引渡し期間

12/23(水)～12/25（金）