

J o y e u x N o ë l

Pâtisserie Café Émeraude Collection 2021



★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（12/24～12/26）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12/19（日）までお作り致しますが、完全予約制とさせていただきます、こちらも12/12（日）までにご予約を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12/12（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1組まで（1組2名様まで）とさせていただきます。
- 店内前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

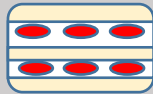
パティスリーカフェ エムロード

Tel :045-530-5274

Open :10 :00-18:00

close :月曜日・火曜日

2021年 12月							<		>
日	月	火	水	木	金	土			
				1	2	3	4		
5	6	7	8	9	10	11			
12	13	14	15	16	17	18			
19	20	21	22	23	24	25			
26	27	28	29	30	31				
休業日							10時～17時の短縮営業		



① クリスマスエムショート 1日限定100台

4号(12cm)¥2,900(税込) 5号(15cm)¥4,000(税込)

6号(18cm)¥5,400(税込) 7号(21cm)¥6,800(税込)

エムロードの人気商品、6mショートのカリスマバージョン。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

¥4,200(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 ルミエール マロン

¥4,000(税込) 限定30台

カシスのパバロアと栗のパバロアを層にして、上に人気の和栗クリームを絞ったケーキ。



⑤ フロマージュ クリュ フレーズ

¥4,000(税込) 限定30台

イチゴのクレームブリュレとイチゴのジュレを中にいれたレアチーズケーキ。



⑥ ショコラ パナース

¥4,200(税込) 限定30台

濃厚なチョコレートのムースの中にバナナの果肉入りクレームブリュレとムースを入れたケーキ。チョコとバナナの相性◎な組み合わせ。

ご予約は12/12(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12cm)	台
	クリスマスエムショート 5号(直径15cm)	台
	クリスマスエムショート 6号(直径18cm)	台
	クリスマスエムショート 7号(直径21cm)	台
②	タルトフロマージュ (直径17cm)	台
③	タルト フレーズ (直径16cm)	台
④	ルミエール マロン (9×17cm)	台
⑤	フロマージュクリュ フレーズ (直径15cm)	台
⑥	ショコラパナース (直径15cm)	台

クリスマスケーキお引渡し期間

12/24(金)～12/26(日)

