# PÂTISSERIE ASAKO IWAYANAGI

**2021**クリスマス予約のご案内　(web受付のみの予約販売となります。)

## ケーキ/キッシュ/パルフェ ア アンポルテ

ご予約期間

**11月12日(金)ー12月10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。

受け渡し期間

**12月18日(土)ー12月19日(日)**

**12月22日(水)ー12月26日(日)**

**11:00 / 11:30 / 12:00 / 12:30 / 13:00 / 13:30 / 14:00 / 14:30**
**15:00 / 15:30 / 16:00 / 16:30 / 17:00 / 17:30 / 18:00 / 18:30**

## パルフェビジュー®

販売期間

パルフェビジュー® ポワール

**11月3日(水)ー12月30日(木)**

パルフェビジュー® ドゥノエル

**12月1日(水)ー12月30日(木)**

パルフェビジュー® マングゥーフレーズ

**12月8日(水)ー12月30日(木)**

＊11月中のパルフェビジューポワールのご提供は「パティスリィ アサコ イワヤナギ」にて完全予約制でのご案内となります。ご予約受付日はSNS又はホームページをご確認ください。

＊12月1日より新店舗「アサコ イワヤナギ サロン･ド･テ」にご提供場所を変更致します。事前予約制ではございません。当日ご来店いただき数量限定でご提供致します。

＊12月は「パティスリィ アサコ イワヤナギ」のイートインスペースはお休みさせていただきます。

## シュトーレン/シュマン /サブレ缶

ご予約期間

**11月12日(金)ー12月10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。

受け渡し期間

**12月18日(土)ー12月19日(日)**

**12月22日(水)ー12月26日(日)**

**11:00 / 11:30 / 12:00 / 12:30 / 13:00 / 13:30 / 14:00 / 14:30**
**15:00 / 15:30 / 16:00 / 16:30 / 17:00 / 17:30 / 18:00 / 18:30**

店頭販売「**ASAKO IWAYANAGI PLUS**」

**11月12日(金)～**　限定数量に達し次第終了

＊配送は店頭受付またはオンラインストアで承ります。

ご注意/その他

・12月にご提供させていただくパフェを除く商品代金はご予約の際に事前決済にて頂戴致します。

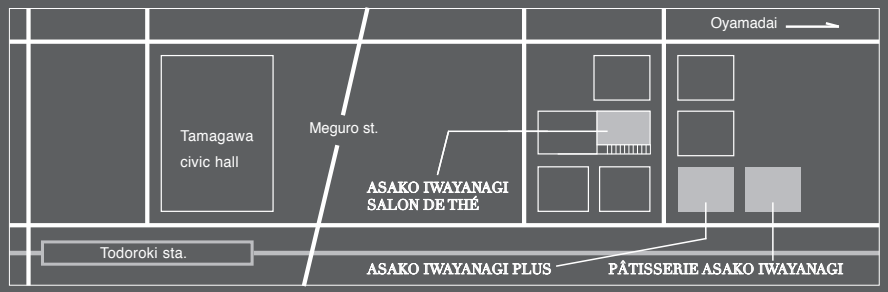
・お申込み後の変更は出来ません。ご自身でキャンセル手続きをしていただき再度ご注文ください。

・実際の商品は写真とはトッピングなどが一部異なる場合がございます。

お問い合わせ

**PÂTISSERIE ASAKO IWAYANAGI**
パティスリィ 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**

ご予約いただいた商品は**PÂTISSERIE ASAKO IWAYANAGI**にて受け渡しをさせていただきます



# Le bois de Noël

「森の中のノエル」

真冬の森の中でこっそりと開かれるクリスマスパーティーをイメージしました。

素敵なクリスマスをお過ごしいただけますように。

フレジエソバージュ

# Fraisiers sauvages

苺とシャンティーで雪が降り積もる苺の森をイメージしたクリスマス限定ショートケーキ。まるまるフレッシュの苺を苺の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マダガスカル産バニラシャンティとの相性は王道の味わいです。

| | |
|---|---|
| size | S / φ12cm |
| price | ¥4,600[税込 ¥4,968] |
| size | M / φ15cm |
| price | ¥6,000[税込 ¥6,480] |
| size | L / φ18cm |
| price | ¥8,000[税込 ¥8,640] |

本商品に含まれているアレルギー物質（特定原材料 28 品目中）
小麦、乳、卵、大豆、リンゴ

フレジエソバージュ

# Fraisiers sauvages

苺とシャンティーで雪が降り積もる苺の森をイメージしたクリスマス限定ショートケーキ。
まるまるフレッシュの苺を苺の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マダガスカル産バニラシャンティとの相性は王道の味わいです。

本商品に含まれているアレルギー物質（特定原材料 28 品目中）
小麦、乳、卵、大豆、リンゴ

size　XL / 20×27cm

price　¥ 15,000 [税込 ¥16,200]

ラ ブッシュ

## La bûche

森の茂みに横たわる切り株のイメージをブッシュドノエルに仕上げました。粉を使わないショコラ生地にアプリコットコンフィチュール、キャラメルショコラのムー、ザクザクのチョコレートロースト玄米パフを層にし、フルーティーかつ、カカオ分の高いショコラクレムーとショコラグラサージュで包み込みました。口どけの良いザッハトルテのような味わいです。

size　7×17cm

price　¥4,500[税込 ¥4,860]

本商品に含まれているアレルギー物質（特定原材料 28 品目中）

小麦、乳、卵、大豆、ゼラチン、リンゴ

クレア プリュス

## créA plus

雪が積もる真っ白い森をプチメレンゲで表現しデコレーションしました。当店のスペシャリテであるクレアをクリスマス限定アントルメとして再構築。蜂蜜のムースに柚子シャインマスカットソース、栗のクレームブリュレ、求肥を忍ばせました。和菓子職人による、自家製の求肥と共にお楽しみください。

size　φ15cm

price　¥5,500[税込 ¥5,940]

本商品に含まれているアレルギー物質（特定原材料 28 品目中）

小麦、乳、卵、大豆、ゼラチン、リンゴ

シャプロンルージュ

## Le Petit Chaperon Rouge

赤ずきんちゃんが出てくる森をイメージしました。サクサクブリゼ生地にキャラメルリンゴを焼き込みました。赤ワインとスパイスで煮たドライフルーツとリンゴのコンフィチュールをロイヤルミルクティーのクレムーと重ね、マダガスカル産バニラムースに忍ばせました。黒糖のスパイスクッキーで囲ったタルトのトップには真っ赤なリンゴのムースをデコレーション。

［アルコール度数 1% 未満］

本商品に含まれているアレルギー物質（特定原材料 28 品目中）

小麦、乳、卵、大豆、ゼラチン、リンゴ、落花生、アーモンド

size　φ15cm

price　¥5,400［税込 ¥5,832］

フォレヴェール

## Forêt verte

朝霧がかった緑の森をイメージしました。ピスタチオづくしのドームケーキ。ピスタチオのクレムー、紅茶のビスキュイ生地、クラックラン。グリオットのコンポートと、ヨーグルトムースを忍ばせました。土台にはアンヴェルセのサクサクとしたパイ生地に、瑞々しいグリオットをアーモンドピスタチオクリームと共に焼き込みました。

［アルコール度数 1% 未満］

本商品に含まれているアレルギー物質（特定原材料 28 品目中）

小麦、乳、卵、大豆、ゼラチン、リンゴ、アーモンド

size　φ 15cm

price　¥7,800［税込 ¥8,424］

グランシュマン シュトーレン

## Grand chemin Stollen

［配送可能商品］

スパイスを効かせたショコラ生地にジューシーなドライフルーツとチョコチップをふんだんに練り込み、ほんのり塩気が効いたバターをたっぷりしみこませました。今年から自家製天然酵母を使用した生地の旨みを楽しめるシュトーレン。

［アルコール度数1％未満］

size　7×17×4.5cm

price　¥4,500［税込 ¥4,860］

本商品に含まれているアレルギー物質（特定原材料28品目中）

小麦、乳、卵、アーモンド、オレンジ、くるみ

シュマン フォレスティエ

## Chemin forestier

［配送可能商品］

アルザス地方の伝統的な焼き菓子をアレンジした期間限定ケーク。洋梨、レーズン、イチジク、アプリコットなどのドライフルーツをキルシュ漬けし、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。

［アルコール使用］

size　3×17cm

price　¥2,200［税込 ¥2,376］

本商品に含まれているアレルギー物質（特定原材料28品目中）

小麦、乳、卵、大豆、アーモンド、くるみ

サブレ ミニョン

## Sable mignon

［配送可能商品］

様々なスパイスを使ったジンジャーマンクッキー、フランボワーズのジャムや抹茶を練りこんだクッキーなど、見た目にも楽しめるサブレ缶です。暖炉の前でミルクティーと合わせてお楽しみいただく姿を想像して作りました。

size　12×12×3cm

price　¥2,800［税込 ¥3,024］

本商品に含まれているアレルギー物質（特定原材料 28 品目中）
小麦、乳、卵、大豆、アーモンド

グリルチキンとマッシュポテトのコンテチーズキッシュ

## Quiche de Noël

コンテチーズソースを絡めたグリルチキンとマッシュポテト、玉ねぎをキッシュに重ねました。昨年から誕生した、クリスマス限定のキッシュ。この時期しか出ない特別なキッシュをお楽しみください。

size　φ15cm

price　¥3,600［税込 ¥3,888］

本商品に含まれているアレルギー物質（特定原材料 28 品目中）
小麦、卵、乳、大豆、鶏肉、ごま

パルフェ　ア　アンポルテ（フレーズとポワール）２種入り

# Parfait à  emporter

**２種類のクリスマス限定お持ち帰り用パルフェ。**

フレーズ (左) は、ミルクブランマンジェをベースに苺のコンポート、ピスタチオクレムー、フレッシュフランボワーズ、苺、パートドフリュイ、フランボワーズクラックランを層に仕上げました。

ポワール (右) は、ロイヤルミルクティブランマンジェをベースにブラックベリーのコンポートやフレッシュの洋梨生胡椒添え、赤ワイン煮の洋梨、紅茶バスクチーズ、シュトロイゼル、モスカートダスティジュレを層に仕上げました。

［アルコール度数 1% 未満］

本商品に含まれているアレルギー物質（特定原材料 28 品目中）
小麦、乳、卵、大豆、ゼラチン、リンゴ、アーモンド、オレンジ

price　¥ 3,600［税込 ¥3,888］

パルフェビジュー®　ポワール

# Parfait bijou Poire

今年の洋梨パフェは、フランス アルザス地方でクリスマス時期に食べられる伝統菓子のひとつ「ベラベッカ」をパフェに落とし込みました。スパイスやドライフルーツなどと洋梨の味わいを楽しめるちょっぴり早めのクリスマスをお届けします。
洋梨は前半は山形県産「ラ・フランス」、後半は新潟県産「ル・レクチェ」を中心に旬のものを使用致します。

［アルコール使用］

本商品に含まれているアレルギー物質（特定原材料 28 品目中）
小麦、乳、卵、大豆、ゼラチン、リンゴ、アーモンド、オレンジ

price　¥ 4,500［税込 ¥4,950］
ドリンク付き

パルフェビジュー ® ドゥ ノエル

## Parfait bijou de Noël

年に一度のスペシャルな組み合わせ。ピスタチオと苺の王道の組み合わせを存分にお楽しみいただけるこの時期限定のパルフェビジュー。甘酸っぱい苺とブロンテ産のピスタチオをノエルカラーに合わせて、デコレーション。クリスマスリースをイメージしました。

本商品に含まれているアレルギー物質（特定原材料 28 品目中）
小麦、乳、卵、大豆、ゼラチン、リンゴ

price ¥ 5,500 [税込 ¥6,050]
ドリンク付き

パルフェビジュー ® マングゥー フレーズ

## Parfait bijou mangue et fraise

冬に希少なマンゴーとクリスマスには欠かせない苺を使用したスペシャルなパフェを今年もご用意しました。昨年に引き続き、「トンカ豆ジェラート」や「マンゴーソルベ」を構成の軸とし、今年は柚子胡椒のアクセントや昆布の旨みを抽出した抹茶葛ジュレなど今までにない組み合わせで仕上げました。マンゴーは、北海道十勝の奇跡の無農薬マンゴー「白銀の太陽」を中心に使用致します。

限　定　1 日 / 10 台

本商品に含まれているアレルギー物質（特定原材料 28 品目中）
小麦、乳、卵、大豆、ゼラチン、リンゴ、オレンジ

price ¥ 8,000 [税込 ¥8,800]
ドリンク付き