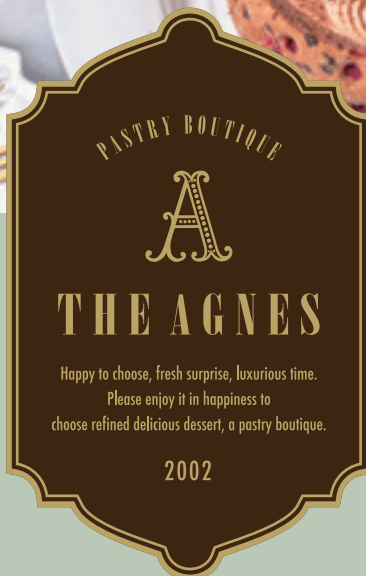


# THE AGNES CHRISTMAS CAKE

クリスマスケーキコレクション

2024

*Happy holidays*



2024

・ご予約期間: 10.19 (土) ~ 12.12 (木)

・お渡し日: 12.23 (月) / 12.24 (火) / 12.25 (水)

SHOP OPEN 10:00 / CLOSE 21:00



1

## CHRISTMAS SHORT CAKE

### クリスマスショート

5,500 yen 5号 (直径 15cm)

限定 500 台

7,500 yen 6号 (直径 18cm)

限定 100 台

大粒のいちご、口当たりの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。

卵、乳、小麦を含みます。チョコレートプレートに大豆が含まれています。アルコール不使用



1. 徳島県産さちのか苺
2. クレームシャンティ
3. 自家製苺シロップ
4. ジェノワーズ生地

2

CHRISTMAS  
MONT BLANC

## クリスマスモンブラン

5,000 yen 5号 (直径 15cm)

限定 300 台

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。

卵、乳、小麦、りんごを含みます。  
チョコレートプレートに大豆が含まれています。  
風味付けに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 (ラム酒シロップ)



3

CHARLOTTE  
AU  
CHOCOLAT

## シャルロットショコラ

5,500 yen 5号 (直径 15cm)

限定 150 台

フランボワーズジュレと香り高いピスタチオ風味のクレームブリュレを、ココのあるムースショコラと合わせ、ビスキュイショコラで包みました。

卵、乳、小麦、大豆、りんご、ゼラチン、アーモンドを含みます。  
風味付けにお酒を微量使用しています。



1. シャンティショコラ
2. ビスキュイショコラ
3. ムースショコラ
4. フランボワーズジュレ
5. フランボワーズシロップを打った  
ジェノワーズ ショコラ ココ
6. ピスタチオ風味クレームブリュレ
7. フランボワーズジャム
8. ダークワーズショコラココ

## 4

NOEL FROMAGE  
CRU

## ノエルフロマージュ クリュ

5,200yen 5号（直径15cm）

限定150台

厳選されたクリームチーズのムースに爽やかなレモンジュレと口溶けのよいガナッシュフロマージュを合わせた、クリスマス限定のレアチーズケーキです。

卵、乳、小麦、アーモンド、大豆、りんご、ゼラチンを含みます。  
風味付けにお酒を微量使用しています。



1. レモンガナッシュをはさんだマカロン
2. アラザン
3. ブルーベリー
4. クレームシャンティ
5. ムースフロマージュ
6. レモンジュレ
7. ガナッシュフロマージュ
8. レモンシロップを打ったジェノワーズココ



## 5

NOEL  
CLASSIQUE

## ノエルクラシコ

4,200 yen 5号（直径15cm）

限定300台

厳選されたチョコレートをふんだんに使用し、しっとりとした焼き上げたアグネス風ガトーショコラは生チョコレートのような食感が楽しめる人気のケーキです。たっぷりのキャラメル風味の生クリームを絞り、トナカイの角をイメージしたチョコレートプレートを飾りました。

卵、乳、小麦、アーモンド、大豆、くるみを含みます。  
風味付けにお酒を微量使用しています。（アルコール成分なし）



1. ミルクチョコレートプレート
2. くるみのクロッカ
3. キャラメルシャンティ
4. ガトーショコラ



6

## FRAISE VANILLE

フローズヴァニージュ

4,200 yen 8×14cm

限定 150 台

自家製セミドライいちごを入れてしっとり焼き上げたアーモンド生地に、甘酸っぱいいちごムースといちごのジュレ、なめらかなバニラムースを合わせました。サンタクロースのソリをモチーフにしたデコレーションで仕上げました。

卵、乳、小麦、アーモンド、大豆、りんご、ゼラチンを含みます。  
アルコール不使用

1. レモンガナッシュをはさんだマカロン
2. ホワイトチョコレート
3. クレームシャンティ
4. バニラムース
5. 苺のジュリフィエ
6. ジェノワーズココ & 苺のシロップ
7. 苺ムース
8. 自家製苺のコンフィチュール
9. 自家製ドライ苺が入ったビスキュイバンドジェヌ



# 7

## BUCHE AU CAFE

### ビッシュ オー カフェ

6,000 yen 8×17cm

限定 50 台

なめらかでコクのあるクレームオカフェとクレーム ショコラを、口当たりの良いカルーアのムースで 包んだ、リッチな大人のビッシュ・ド・ノエルです。

卵、乳、小麦、アーモンド、大豆、りんご、ゼラチンを含みます。 風味付けにお酒を微量使用しています。



1. キャラメルシャンティ
2. グラッサージュ オ ショコラカフェ
3. ムース オ カルーア
4. クレーム オ カフェ
5. クレーム オ ショコレ
6. ジェノワーズ オ アマンド カフェ
7. ダックワーズココ
8. 自家製コーヒーシロップ
9. アーモンドクロッカ



# 8

## BUCHE AU COCO MANGUE

### ビッシュ オ ココマンゴー

4,200 yen 8×13cm

限定 100 台

ココナッツ風味のホワイトチョコレートムースに 香り高いマンゴーのコンポートとココナッツのパ ンナコッタを合わせました。さわやかな風味の ビッシュ ド ノエルです。

卵、乳、小麦、大豆、りんご、ゼラチンを含みます。 風味付けにお酒を微量使用しています。



1. パッションマンゴーのコンフィチュール
2. クレームシャンティ
3. ココナッツ風味のホワイトチョコレートムース
4. マンゴーのコンポート
5. パッションマンゴーココシロップを打った ジェノワーズ オ ココ
6. ココナッツのパンナコッタ
7. パッションマンゴーのコンフィチュール
8. ダックワーズココ



アグネス・パストリーブティック

# 2024 CHRISTMAS CAKE COLLECTION

クリスマスケーキコレクションお申し込み書

FAX 088-626-3788

www.agnespastry.jp

店頭・オンラインショップにてご注文を承ります

FAXでのご注文の場合はご注文を承り次第ショップ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。

ショップ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。

お受け取りの際は必ずご注文書または控えをご持参ください。

個人のお客様は代金先払い・事前決済にてご予約を承ります。法人・団体のお客様は請求書による後日精算も承ります。

【商品名】	1	クリスマスショート	5号（直径 15cm）	5,500 yen	個
		クリスマスショート	6号（直径 18cm）	7,500 yen	個
	2	クリスマスモンブラン	5号（直径 15cm）	5,000 yen	個
	3	シャルロットショコラ	5号（直径 15cm）	5,500 yen	個
	4	ノエルフロマージュ クリュ	5号（直径 15cm）	5,200 yen	個
	5	ノエルクラシコ	5号（直径 15cm）	4,200 yen	個
	6	フレーズヴァニユ	8×14cm	4,200 yen	個
	7	ビッシュ オー カフェ	8×17cm	6,000 yen	個
	8	ビッシュ オ ココマングー	8×13cm	4,200 yen	個

【ご依頼主】	フリガナ お名前				
		様	TEL		
ご住所	〒		FAX		
			MOBILE		
お渡しの日時をご指定ください。 *店舗営業時間 10:00~21:00 となっております。					
2024年12月	・23日（月）	・24日（火）	・25日（水）	（ 午前 ・ 午後 ）	時 分 ごろ
【お支払い方法】	・店頭にてお支払い ・銀行振込（請求書を送付いたします） ・オンライン決済（ホームページからご予約ください）				
*個人のお客様は代金先払いとなりますのでご了承ください。また銀行振込の場合、恐れ入りますが振込手数料はお客様にてご負担ください。					
【領収書の有無】	・発行する ・発行しない ▶発行するに○をつけた方 ・宛名： ・但書：				

## 【お読みください】

- ・上記料金は税込です。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。
- ・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日~25日のお渡し期間中はご利用いただけません。



1  
CHRISTMAS SHORT CAKE  
クリスマスショート



2  
CHRISTMAS MONT BLANC  
クリスマスモンブラン



3  
CHARLOTTE AU CHOCOLAT  
シャルロットショコラ



4  
NOËL FROMAGE CRU  
ノエルフロマージュ クリュ



5  
NOËL CLASSIQUE  
ノエルクラシコ



6  
FRAISE VANILLE  
フリーズヴァニージュ



7  
BÛCHE AU CAFE  
ビッシュ オー カフェ



8  
BÛCHE AU COCO MANGUE  
ビッシュ オ ココマンゲー



ご予約は店頭またはオンラインショップにて承ります

〒770-0831 徳島県徳島市寺島本町西 1-28  
TEL 088-677-3250 FAX 088-626-3788

ONLINE SHOP  
www.agnespastry.jp