

人気No.1。真っ赤な苺をサンドして
自慢の純生クリームで仕上げました。(写真は15cm)

生クリームデコレーション

12cm ¥2,900+消費税 21cm ¥6,800+消費税
15cm ¥3,900+消費税 24cm ¥9,400+消費税
18cm ¥5,100+消費税 ※これより大きいサイズはご相談ください。
※原材料の一部に乳・小麦・卵・大豆使用

しっとりチョコのスポンジに苺をサンドし、フランス産の香り高いチョコ
レートで作った特製生チョコクリームで仕上げました。(写真は15cm)

チョコクリームデコレーション

12cm ¥3,100+消費税
15cm ¥4,100+消費税
18cm ¥5,300+消費税
※原材料の一部に乳・小麦・卵・大豆使用

2019
CHARLOTTE
XMAS
CAKE
COLLECTION

限定
120
台



クリスマスしか登場しないっておきの
ロールケーキをビュッシュドノエルに。
毎年早めに予定数に達する人気です。

ビュッシュドノエル

長さ16cm ¥3,700+消費税
※原材料の一部に乳・小麦・卵・大豆使用

※ビュッシュドノエルの
引き渡し期間は、
12月21日(土)
~12月25日(水)まで



ドライフルーツを贅沢に使い、長時間かけて
焼き上げたケーキ。日が経つにつれて
熟成し味わい深くなります。毎日一切れずつどうぞ。

シュトーレン

長さ19cm ¥3,600+消費税
※原材料の一部に乳・小麦・クルミ・アーモンド・フルーツ類・酒使用

限定
20
台



アンシャルロットならではのスペシャルデコレーション。苺を2段ずつサンドした
12cmと18cmを重ね、特製苺クリームと完熟苺をたっぷりとのせました。

スペシャル2段クリスマスケーキ

上段12cm・下段18cm ¥9,500+消費税
※原材料の一部に乳・小麦・卵・大豆・りんご・アーモンド使用



ガトーショコラ

12cm ¥2,500+消費税
15cm ¥3,400+消費税
18cm ¥4,400+消費税
※原材料の一部に乳・小麦・卵・大豆使用

フランス産とベルギー産の
チョコレートを使用した
しっとりショコラ生地に自慢の
純生クリームをたっぷり
絞りました。(写真は15cm)

限定
40
台



**キャラメルショコラの
ノエルケーキ**

長さ16cm
¥4,400+消費税

キャラメルショコラのムース、
キルシュ風味の
バナラのバヴァロワ
ノエルケーキ。
※原材料の一部に乳・小麦・卵・
大豆・ゼラチン・アーモンド・酒使用

パティスリー アンシャルロット
札幌市北区北35条西10丁目3-15 ☎0120-191-419

クリスマスのオーナメント(飾り)は変更になる場合がございます
*当日の混雑をさける為、代金はお申込み時にお願致します。
*予約状況により限定としていない商品も限定とさせていただきます。

ご予約は 11月13日(水)~12月18日(水)まで
*ご予約商品と個数の変更は12月18日(水)まで(予約日の変更はできません。)

申込書(店控)

会員番号			
品名	個数	金額	
	計	計	

札幌本店

ふりがな

お名前

電話番号

お渡し日

受付日

日

時以降

memo