

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
  - 15cm ¥3,900+消費税
  - 18cm ¥5,100+消費税
  - 21cm ¥6,800+消費税
  - 24cm ¥9,400+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



# Merry Christmas Xmas

2020

限定  
15  
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



フランス産とベルギー産のチョコレートを贅沢に使っ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)

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



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・チョコシュトーレン**

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



キャラメルショコラのノエルケーキ

長さ16cm ¥4,400+消費税  
※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

キャラメルショコラの  
ムース、キルシュ風味の  
バナナのバヴァロワ  
ノエルケーキ。



限定  
120  
台



※ビュッシュ  
ドノエルの  
引き渡し期間は、  
12月23日(水)  
~12月25日(金)まで

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

限定  
40  
台



ピスタチオムースの中は  
爽やかな柚子と赤いベリー  
の組み合わせ。見た目にも華やかな  
クリスマスケーキです。  
**ピスタチオのクリスマスケーキ**

長さ16cm ¥4,400+消費税  
※原材料の一部に乳・小麦・卵・大豆・ゼラチン・酒使用



ケーキ屋さんのスポンジを使って  
マイホームケーキを作ませんか。  
(写真は14.5cm) ※ケーキ箱のデザイン  
は変更になる場合がございます。

手作りケーキ用スポンジ  
(スポンジと箱のみ)

- 11.5cm ¥1,100+消費税
  - 14.5cm ¥1,400+消費税
  - 17.5cm ¥1,900+消費税
- ※原材料の一部に乳・小麦・卵使用

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場合があります。

ご予約は **11月10日(火)~12月18日(金)**まで

※ご予約商品と個数の変更は12月18日(金)まで(予約日の変更はできません。)

切り取らずにお持ち下さい。

切り取らずにお持ち下さい。

会員番号	札幌本店		
品名	個数	金額	
	計		計

ふりがな

お名前

電話番号

お渡し日

受付日

日 時以降

オンラインからの  
予約も可能です！  
(札幌本店 店頭受取のみ)



\*クリスマスケーキをご予約の際は、この申込書を切り取らず、このチラシをお持ちください。

申込書(店控)