ASAKO IWAYANAGI

Pâtisserie

DEPUIS 2015

COLLECTION DE NOËL 2026

NOËL EN HÉRITAGE

「未来に受け継ぐ、クリスマス」

変わらず大切にしてきたもの。土地の恵み、作り手の想い、そして私のスペシャリテ。
大切なものを受け継ぎながら、その先の未来へ。
今年のクリスマスケーキに想いを込めて。

取り扱い店 等々力 高輪 福岡 (S・M サイズのみ)

フレーズ ド ノエル

FRAISE DE NOËL

クリスマスに欠かせない、苺のショートケーキ。ふんわりと焼き上げたジェノワーズに、
なめらかな生クリームと苺を重ねました。いつの時代も変わらず愛される、受け継いでいきたいクリスマスの味。

本商品に含まれているアレルギー物質 (特定原材料 29 品目中)
卵・乳成分・小麦・大豆・りんご

SIZE	S / φ12cm	SIZE	M / φ15cm	SIZE	L / φ18cm
PRICE	¥6,500 [税込 ¥7,020]	PRICE	¥7,500 [税込 ¥8,100]	PRICE	¥9,000 [税込 ¥9,720]

取り扱い店 等々力

フレーズ ド ノエル

FRAISE DE NOËL

クリスマスに欠かせない、苺のショートケーキ。ふんわりと焼き上げたジェノワーズに、
なめらかな生クリームと苺を重ねました。いつの時代も変わらず愛される、受け継いでいきたいクリスマスの味。

本商品に含まれているアレルギー物質（特定原材料 29 品目中）
卵・乳成分・小麦・大豆・りんご

SIZE　XL / 約20×30×H12cm
PRICE　¥18,000 [税込 ¥19,440]

クレア プリュス

CRÉA PLUS

取り扱い店 等々力

大切に作り続けてきたスペシャリテ「クレア」を、今年もクリスマスの装いで。栗の豊かな味わいに、
ブルーベリーカシスコンポート葛とほんのりローズマリーが香るフルールブランタニエールクレムーを重ね、
練乳シャンティで軽やかな余韻を。変わらないものを大切にしながら、毎年新しい表情へ。
別添えの「クリスマスクッキーオーナメント」の飾りつけをお楽しみください。

本商品に含まれているアレルギー物質（特定原材料 29 品目中）
卵・乳成分・小麦・大豆・りんご・ゼラチン

SIZE　φ15cm
PRICE　¥6,800 [税込 ¥7,344]

リアン ショコラ

LIEN CHOCOLAT

取り扱い店 等々力

2 種のショコラ生地にタヒチバニラの濃厚で華やかな香りのクレムー、程よい酸味のアプリコットジュレ、
ショコラムースと何層にも味わいを重ねました。子どもから大人まで軽やかに楽しめる味わいに。
「Lien ＝つながり」の名に込めた、世代を越えてみんなで囲むショコラ。

本商品に含まれているアレルギー物質（特定原材料 29 品目中）
卵・乳成分・小麦・アーモンド・大豆・りんご・ゼラチン

SIZE　約19×6×H14cm
PRICE　¥7,500 [税込 ¥8,100]

アンブル カマタン

取り扱い店 等々力

AMBER CAMATIN

艶やかな琥珀色に焼き上げたりんごのタタンに、吉田牧場のカマンベール、白ワイン、ホワイトラムの香りをまとわせた
りんごのムースを乗せて。キャラメルのほろ苦さが全体を包む、時間と風土を味わう一台。

[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 29 品目中)

卵・乳成分・小麦・アーモンド・大豆・りんご・ゼラチン

SIZE　φ12cm

PRICE　¥6,200 [税込 ¥6,696]

サパン ピスターシュ

取り扱い店 等々力

SAPIN PISTACHE

クリスマスの森に佇むサパン（もみの木）を、芳醇なピスタチオで表現。
幹に見立てた部分にはエンガディーナショコラを。中にはショコラミルクレープ、オレンジヘーゼルナッツカッサータ、
さくらんぼムースと様々な味わいを重ねました。

本商品に含まれているアレルギー物質 (特定原材料 29 品目中)

卵・乳成分・小麦・アーモンド・オレンジ・大豆・バナナ・
ピスタチオ・りんご・ゼラチン

SIZE　φ15cm / H 約25cm

PRICE　¥14,000 [税込 ¥15,120]

タルトビジューノエル　白銀の太陽と苺

取り扱い店 等々力

TARTE BIJOUX NOËL

スペシャリテ「パルフェビジュー®」の世界を、一台のタルトに。
日本で唯一の真冬に旬を迎える国産完熟マンゴー「白銀の太陽」と苺、特別な果実を贅沢に重ねた
クリスマスだけのタルトビジュー。香ばしいタルト、オリーブオイルクレムーが果実の甘みや
酸味とよく合います。

本商品に含まれているアレルギー物質（特定原材料 29 品目中）
卵・乳成分・小麦・アーモンド・大豆・りんご・ゼラチン

SIZE　φ12cm / 2 ~ 3名様用
PRICE　¥8,800 [税込 ¥9,504]

タルトビジュー ルージュ

取り扱い店 等々力

TARTE BIJOUX ROUGE

苺とフランボワーズを宝石のように重ねた、華やかなタルトビジュー。
甘酸っぱい赤い果実とオリーブオイルクレムー、クリームを、香ばしいタルトと共にお楽しみください。

本商品に含まれているアレルギー物質（特定原材料 29 品目中）
卵・乳成分・小麦・アーモンド・大豆・りんご・ゼラチン

SIZE　φ12cm / 2 ~ 3名様用
PRICE　¥7,600 [税込 ¥8,208]

パルフェ ア アンポルテ 苺ショート・マロンミュール２種入り

取り扱い店 等々力

PARFAIT À EMPORTER

左：[苺ショート] 優しいミルクの味わいに、爽やかな果実を重ねたショートケーキのパルフェ。
ほのかに香るサフランの余韻とフレッシュな苺が、クリスマスの高揚感を華やかに彩ります。

右：[マロンミュール] 栗の深みのある味わいとベリーの華やかな酸味に、
洋梨の上品な甘みと紅茶の豊かな香りを重ねて。

本商品に含まれているアレルギー物質（特定原材料 29 品目中）
苺ショート：卵・乳成分・小麦・大豆・りんご・ゼラチン
マロンミュール：乳成分・小麦・大豆・ゼラチン

PRICE ¥5,400 [税込 ¥5,832]

冷凍

[オンラインストア限定商品] アイスクリームケーキ 苺マーブルフロマージュ

取り扱い店 オンラインストア

GÂTEAU DE GLACE

サクサクのショコラクッキー生地に苺コンポートが練り込まれたクリームチーズジェラートを重ね、
ほのかにピスタチオが香るサワークリームを華やかに絞り仕上げました。
甘酸っぱいベリーのトッピングと共にお楽しみください。

本商品に含まれているアレルギー物質（特定原材料 29 品目中）
乳成分・小麦・アーモンド・大豆・りんご・ピスタチオ

SIZE φ12cm
PRICE ¥6,000 [税込 ¥6,480]

[高輪限定商品] ルレ ノワール

取り扱い店 高輪

RELAIS-NOIR

フランス・アルザス地方の伝統菓子フォレノワールを MAISON AS の解釈で再構築したクリスマスケーキ
「ルレ ノワール」。キルシュと温かみのあるスパイスの香りを纏わせたチェリーの瑞々しい酸味に、
軽やかなクリームの組み合わせをお楽しみください。

[微アルコール使用]

本商品に含まれているアレルギー物質 (特定原材料 29 品目中)

卵・乳成分・小麦・アーモンド・オレンジ・ゼラチン

SIZE 約19×6×H9cm

PRICE ¥7,200 [税込 ¥7,776]

[福岡限定商品] フォレ ノワール

取り扱い店 福岡

FORÊT-NOIR

焙煎にこだわったクーベルチョコレートに、グリオットチェリーの爽やかな酸味と
トンカ豆の芳醇な香りを生かしたクレムーを重ねました。
タヒチ産バニラムースと、さくらんぼをかたどったグリオットムースを添え、華やかに仕上げています。

本商品に含まれているアレルギー物質 (特定原材料 29 品目中)

卵・乳成分・小麦・アーモンド・大豆・りんご・ゼラチン

SIZE 約19×6×H14cm

PRICE ¥6,800 [税込 ¥7,344]

シュマン フォレスティエ

取り扱い店 等々力 高輪 福岡 オンラインストア

CHEMIN FORESTIER

アルザス地方の伝統的な焼菓子をアレンジした限定ケーク。アプリコット、洋梨、レーズン、いちじく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。スパイシーなドライフルーツの旨味を凝縮した贅沢な味わいをご堪能ください。

[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 29 品目中)

卵・乳成分・小麦・アーモンド・くるみ・りんご・ピスタチオ

SIZE 17×3×H4cm

PRICE ¥2,400 [税込 ¥2,592]

シュトーレン アプリコットピスタチオ

取り扱い店 等々力 高輪 福岡 オンラインストア

STOLLEN

自家製天然酵母を使用した、ローズマリー香るシュトーレン。セミドライアプリコットやピスタチオを焼き込み、中心にはアプリコットのマジパンを包みました。カルダモンとチーズがほのかに香る、甘さの中に奥行きを感じる大人の味わいをお楽しみください。

[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 29 品目中)

卵・乳成分・小麦・アーモンド・ピスタチオ

SIZE 約17×8.5×H7cm

PRICE ¥5,300 [税込 ¥5,724]

パネットーネ ショコラオランジュ

取り扱い店 等々力

PANETTONE

パネットーネ種と自家製酵母を使用した、ふんわりしっとりとした食感のパネットーネ。
中にはチョコレートとオレンジをたっぷりと。表面にはアーモンドの生地をかけて一緒に焼き上げました。

[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 29 品目中)
卵・乳成分・小麦・アーモンド・オレンジ・大豆

SIZE φ11cm
PRICE ¥4,150 [税込 ¥4,482]

[サブレ缶] サブレ ミニョン

取り扱い店 等々力 高輪 福岡 オンラインストア

SABLÉ MIGNON

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込んだクッキーなど、
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。

本商品に含まれているアレルギー物質 (特定原材料 29 品目中)
卵・乳成分・小麦・アーモンド・ごま・大豆・りんご

SIZE 12×12×H3cm
PRICE ¥3,500 [税込 ¥3,780]

サブレ缶　サパン ド ノエル

取り扱い店 等々力 オンラインストア

ASSORTIMENT DE GÂTEAUX SECS SAPIN DE NOËL

フランス産小麦と発酵バター、北海道産小麦と抹茶。
どちらもシンプルながら素材の味と香りがひきたちます。

本商品に含まれているアレルギー物質（特定原材料 29 品目中）
卵・乳成分・小麦

SIZE　ϕ10.5cm×H4.3cm
PRICE　¥3,500 [税込 ¥3,780]

サブレ缶　ノエル オン フォレ

取り扱い店 等々力 オンラインストア

ASSORTIMENT DE GÂTEAUX SECS NOËL EN FORÊT

クリスマスの森をイメージした限定缶。
パート ド フリュイ サンド、スパイス香る薄焼きクッキー、チョコや砂糖がけのナッツ。
様々な食感や香りを閉じ込めました。

本商品に含まれているアレルギー物質（特定原材料 29 品目中）
卵・乳成分・小麦・大豆・りんご・ピスタチオ

SIZE　12×12×H3cm
PRICE　¥4,000 [税込 ¥4,320]

テーブルブレッド　２種セット

取り扱い店 等々力

PAIN DE TABLE

外皮が香ばしく小麦の旨みが広がるミニバゲットと、バターの豊かなコクとほんのり甘いブリオッシュの
2 種セット。ご自宅で軽く温め直して、料理やワインと一緒にお楽しみください。

本商品に含まれているアレルギー物質（特定原材料 29 品目中）

卵・乳成分・小麦

PRICE　¥1,400 [税込 ¥1,512]

ローストチキンとマッシュポテトのキッシュ

取り扱い店 等々力

QUICHE DE NOËL

国産鶏は香ばしく、マッシュポテトは滑らかに、飴色玉葱は滋味深く。
王道感ある組み合わせをひと口頬張れば三位一体の喜びに。大人も子供も楽しめるクリスマスキッシュを。
ペアリングワインの販売もしております。合わせてお楽しみください。

本商品に含まれているアレルギー物質（特定原材料 29 品目中）

卵・乳成分・小麦・大豆・鶏肉・りんご

SIZE　φ15cm

PRICE　¥4,500 [税込 ¥4,860]

自家製スモークサーモンスライス

取り扱い店 等々力

SAUMON FUMÉ MAISON

山梨の豊かな水で育った「富士の介」を使用。きめ細やかな身と上質な脂の旨味を、
ヒッコリーの木を使ったスモークで閉じ込めました。
ハーブやピクルス、オリーブオイルなどをかけてお楽しみください。

本商品に含まれているアレルギー物質 (特定原材料 29 品目中)
鮭

SIZE 10枚 約100g
PRICE ¥2,700 [税込 ¥2,916]

[スモークサーモン、キッシュのペアリングワイン] マージュ レゼルヴ

取り扱い店 等々力

MAGE RÉSERVE

フランス南西部でつくられる、飲みやすくて香りが華やかな白ワイン。黄桃やグレープフルーツ、
樽由来のバニラのような甘い香りがふわっと広がり、やさしくまろやかな味わい。樽で少し寝かせているため、
少しのコクが料理にも合わせやすいタイプのワイン。

品種：グロ・マンサン 40% / シャルドネ 35% / ソーヴィニヨン・ブラン 15% / セミヨン 10%
ヴィンテージ：2021 年
ワイナリー：ドメーヌ・デュ・マージュ (ガスコーニュ フランス)

ALC 12.5%
PRICE ¥2,500 [税込 ¥2,750]

山梨産鹿肉のスパイスラグー / 焦がしにんにくのブルギニョンバター / 旬野菜のピクルス / 2 種の焼き立てブレッド

取り扱い店 等々力

LE REPAS DE NOËL

・スパイスラグー : 赤ワインとフォン ド ヴォーで深みを出し、ほんのりスパイスを効かせたジビエの煮込み。
・焦がしにんにくのブルギニョンバター : じっくりソテーしたニンニクとエシャロットにパセリを合わせた、
　バゲットにそのまま塗って美味しい芳醇バター。
・旬野菜のピクルス : 素材本来の鮮やかな色彩をそのまま閉じ込めた、ハーブと果実が爽やかに香るクリスマス特製ピクルス。
・2種の焼き立てブレッド（ミニバゲット / ブリオッシュ）: 香ばしいバゲットと、リッチな甘みのブリオッシュ。
　オードブルと一緒に味わうための２つのパン。

[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 29 品目中)

卵・乳成分・小麦・牛肉

PRICE ¥4,200 [税込 ¥4,536]

[ル ルパ ドゥ ノエルのペアリングワイン] ボージョレ ヴィラージュ ル ペレオン

取り扱い店 等々力

BEAUJOLAIS-VILLAGES LE PERRÉON

チェリーやベリーのアロマ香るまろやかな赤ワイン。エレガントな印象はまるでピノノワールのよう。

品種：ガメイ
ヴィンテージ：2023年
ワイナリー：ドメーヌ・デュ・ラ・マドンヌ (ペレオン ボージョレヴィラージュ フランス)

ALC 13.0%

PRICE ¥3,000 [税込 ¥3,300]

薪薫るローストビーフ ハーフボンド - りんごと黒胡椒のソース -

取り扱い店 等々力

RÔTI DE BŒUF

国産の牛外もも肉を薪火で香ばしく仕上げました。ご自宅で温め直し、
フルーティーかつピリッと力強いりんごの赤ワインのソースをかけてお楽しみください。

[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 29 品目中)
乳成分・小麦・牛肉・りんご

SIZE 約230g
PRICE ¥6,500 [税込 ¥7,020]

[ローストビーフのペアリングワイン] マス・ド・ギオ

取り扱い店 等々力

MAS DE GUIOT

ブルーベリーやカシスの様な果実味やスミレの様な印象。滑らか且つ熟した味わいが、
熟成したボルドーワインの様。

品種：カベルネ・ソーヴィニヨン 60%　シラー 40%
ヴィンテージ：2022 年
ワイナリー：マス・ド・ギオ （ラングドッグ　フランス）

ALC 13.5%
PRICE ¥3,300 [税込 ¥3,630]

スパイスナッツのフライドチキン

取り扱い店 等々力

POULET FRIT

ヨーグルトマリネ液に漬け込んだ骨付き肉にアーモンドと 11 種のスパイスを贅沢にまとわせました。
ご自宅で温め直して香りと食感もお楽しみください。

本商品に含まれているアレルギー物質 (特定原材料 29 品目中)
卵・乳成分・アーモンド・鶏肉

SIZE 2本セット
PRICE ¥2,500 [税込 ¥2,700]

[フライドチキンのペアリングワイン] SAKUYA スパークリング ロゼ

取り扱い店 等々力

SAKUYA SPARKLING ROSÉ

ほんのり桜色がきれいな、すっきり飲める辛口のロゼスパークリング。
飲み始めはすっきりと、次第に花開く果実味。
山梨県牧丘で収穫された葡萄をブレンドしています。

品種：甲州 , マスカットベーリー A
ヴィンテージ：NV
ワイナリー：富士山ワイナリー (静岡 日本)

ALC 11.0%
PRICE ¥2,500 [税込 ¥2,750]

前期 | 11.18 wed 〜 12.6 sun

後期 | 12.9 wed 〜 12.30 wed

アフターヌーンティー ノエル

AFTERNOON TEA NOËL

取り扱い店 等々力

2026年の「ASAKO IWAYANAGI SALON DE THÉ」のクリスマスアフタヌーンティーは、前期・後期に分けてそれぞれ異なるアフタヌーンティーをご提供いたします。
前期（画像左）は静かな聖なる夜、シックで穏やかなクリスマスを。後期（画像右）は一転して、華やかな輝きと、クリスマスの喜びを大切な人と分かち合うひとときを。
締めくくりのバルフェバンビは、前期・後期どちらもクリスマスコレクションの「バルフェ ア アンボルテ」を再構築しました。
2つのクリスマスをお楽しみください。

本商品に含まれているアレルギー物質（特定原材料 29 品目中）
前期：卵・乳成分・小麦・アーモンド・ごま・さば・大豆・豚肉・りんご・ゼラチン・ピスタチオ
後期：卵・乳成分・小麦・アーモンド・オレンジ・牛肉・大豆・りんご・ゼラチン・ピスタチオ

PRICE 前期：¥11,500 [税込 ¥12,650]
後期：¥12,500 [税込 ¥13,750]

[MAISON AS 限定] アフターヌーンティー ノエル デ レーヴ

AFTERNOON TEA NOËL DES RÊVES

取り扱い店 高輪

MAISON AS で過ごす幻想的なクリスマス。クリスマスの華やぎと冬の味覚を散りばめた
この期間だけのスペシャルアフタヌーンティーをお届けします。一年に一度の特別なひとときを
MAISON AS でお過ごしください。

本商品に含まれているアレルギー物質 (特定原材料 29 品目中)

卵・乳成分・小麦・アーモンド・オレンジ・カシューナッツ・くるみ・大豆・バナナ・豚肉・マカデミアナッツ・りんご・ゼラチン・ピスタチオ

PRICE ¥10,700 [税・サービス料込 ¥12,947]

PÂTISSERIE ASAKO IWAYANAGI 等々力各店舗 -2026クリスマス予約のご案内 -

等々力各店舗の店頭受付、又は WEB 受付の予約販売となります。
shop.asakoiwayanagi.comのホームページのバナーからご予約にお進みください。

ご予約商品　※各日限定数量に達し次第終了

ケーキ、バルフェ ア アンポルテ、セイボリー各種、ワインのご予約については下記の通りです。

WEBご予約期間

11月3日(火・祝) ～ 12月8日(火)

▼ ご予約サイト

https://x.gd/hiJQT

ホールケーキ店頭予約 (来店受付のみ)

10月23日(金) ～ 11月29日(日)

＊現金決済は５パーセント割引となります。

引き渡し期間

12月12日(土)・13日(日)・16日(水)・17日(木)・
18日(金)・19日(土)・20日(日)・23日(水)

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

24日(木)・25日(金)

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

[ご注意 / その他]

・商品代金はご予約の際に事前決済にて頂戴します。

・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。

・キャンセル料 : 12月9日以降 100%

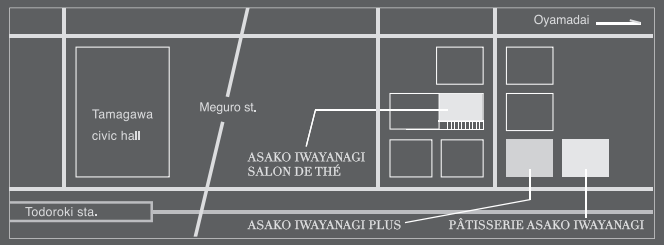
・実際の商品は写真とはトッピングなどが
一部異なる場合がございます。

・クリスマスケーキは繊細なデザイン、構造となっております。
自転車でのお持ち帰りはお控えください。

[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、上図の **PÂTISSERIE ASAKO IWAYANAGI** にて
引き渡しをさせていただきます。

アフターヌーンティー　※完全ご予約制

ASAKO IWAYANAGI SALON DE THÉ でのご提供となります。
詳しくはご予約サイトをご覧ください。

ご予約開始日

11月10日(火) 17:00 ～

▼ ご予約サイト

https://x.gd/IouxJ

提供期間

前期 : 11月18日(水) ～ 12月6日(日)
後期 : 12月9日(水) ～ 12月30日(水)

＊定休日は、平日月曜、火曜です。12月 23日～ 25日は
休業日となります。

＊アフタヌーンティーは、基本 14:00 から提供いたします。
12 月 19日、12 月 20日は 11:30よりご提供いたします。

[お問い合わせ]

ASAKO IWAYANAGI SALON DE THÉ
アサコ イワヤナギ サロン・ド・テ

電　話　03-6432-1158
住　所　東京都世田谷区等々力 4-5-9 2F

店頭販売商品　※限定数量に達し次第終了

シュマン、サブレ缶各種、パネットーネ、シュトーレンの
店頭販売については下記の通りです。

サブレ缶 : サブレ ミニョン

10月21日(水) ～　順次販売開始

シュマン /
サブレ缶 : サバン ド ノエル、ノエル オン フォレ

11 月 4 日(水) ～　順次販売開始

パネットーネ / シュトーレン

11 月下旬頃　順次販売開始

＊詳しい販売日程は当店のインスタグラムをご確認ください。
(@patisserie.asakoiwayanagi)

[お問い合わせ]

ASAKO IWAYANAGI PLUS
アサコ イワヤナギ プリュス

電　話　03-6809-8355
住　所　東京都世田谷区等々力 4-4-5

オンラインストア販売　※限定数量に達し次第終了

シュマン、サブレミニョン、サブレ缶各種、シュトーレン、
アイスクリームケーキ のオンライン販売については
下記の通りです。予定は予告なく変更になる場合が
ございますので、あらかじめご了承ください。

サブレ缶 : サブレ ミニョン

第一弾 : 10月10日(土) 12:00 ～
第二弾 : 11月14日(土) 12:00 ～

サブレ缶 : サバン ド ノエル / シュトーレン

第一弾 : 10月17日(土) 12:00 ～
第二弾 : 11月14日(土) 12:00 ～

サブレ缶 : ノエル オン フォレ

11月14日(土) 12:00 ～

シュマン

10月31日(土) 12:00 ～

アイスクリームケーキ

11月14日(土) 12:00 ～

＊お届け日は各商品のオンラインページにてご確認ください。

[お問い合わせ]

ASAKO IWAYANAGI ONLINE STORE
アサコ イワヤナギ オンラインストア

▼ 公式サイト

https://shop.asakoiwayanagi.com

PÂTISSERIE ASAKO IWAYANAGI TAKANAWA & MAISON AS

- 2026 クリスマス予約のご案内 -

店頭受付又は WEB 受付の予約販売となります。
shop.asakoiwayanagi.com のホームページのバナーからご予約にお進みください。

ご予約商品　※各日限定数量に達し次第終了

ケーキのご予約については下記の通りです。

ご予約期間 (Web・店頭)

11月3日 (火)　13:00 ～ 12月8日 (火)

▼ ご予約サイト

https://qr.paps.jp/6s92q

＊店頭予約は平日のみのご案内となります。

引き渡し期間

12月19日 (土) ～ 12月25日 (金)

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 / 19:00 / 19:30

[ご注意 / その他]

・商品代金は Web、店頭ご予約ともに、ご予約の際に事前決済にて頂戴します。

・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。

・キャンセル料 : **12月9日以降 100%**

・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。

・クリスマスケーキは繊細なデザイン、構造となっております。
自転車でのお持ち帰りはお控えください。

・等々力本店、高輪店舗、福岡店舗、MAISON AS 神金、各店舗でお取り扱い商品が異なります。各店舗のカタログをご確認ください。

店頭販売商品

シュマン、サブレ ミニョン、シュトーレンの
店頭販売については下記の通りです。

シュトーレン

11月3日 (火) ～　店頭・電話にて予約開始
＊限定数量に達し次第終了

11 月下旬頃　順次販売開始
＊詳しい販売日程は当店のインスタグラムをご確認ください。
(@patisserie.asakoiwayanagi)

シュマン フォレスティエ / サブレ ミニョン

11 月 4 日 (水) ～　順次販売開始
＊こちらは店頭販売のみになります。
予約はできませんので予めご了承ください。

アフターヌーンティー　※完全ご予約制

MAISON AS でのご提供となります。 詳しくはご予約サイトをご覧ください。

ご予約開始日

11月19日(木) 17:00 ～

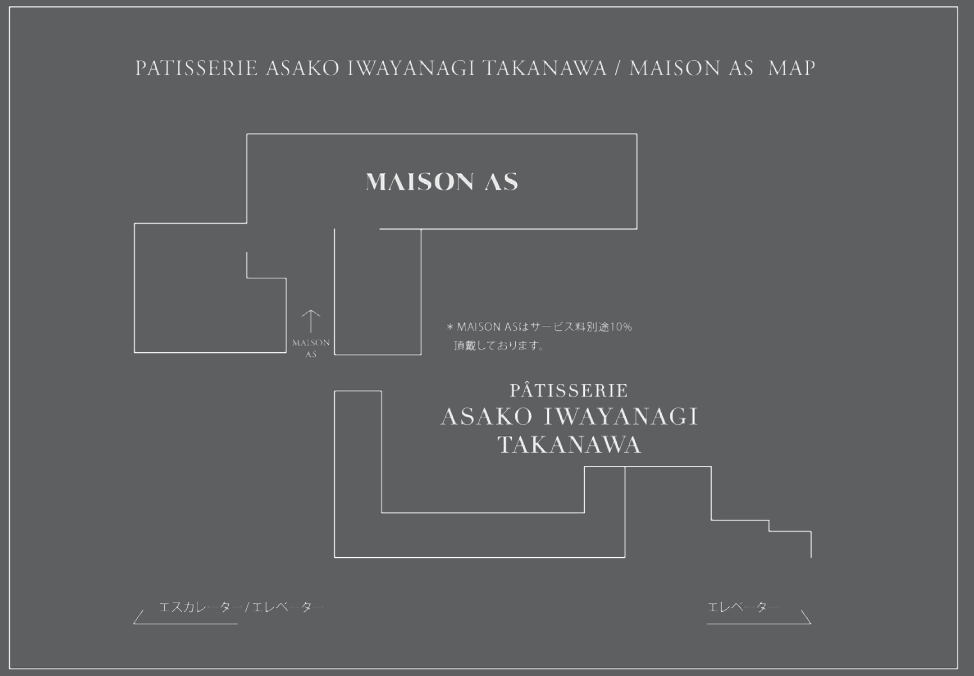
▼ ご予約サイト

https://qr.paps.jp/qYg0Z

提供期間

12 月 19 日 (土) ～ 12 月 25 日 (金)

＊詳細は MAISON AS インスタグラム、またはご予約サイトをご確認ください
(@maison.as_by_asakoiwayanagi)



ご予約いただいた商品は、上図の **PÂTISSERIE ASAKO IWAYANAGI TAKANAWA** にて
引き渡しをさせていただきます。

[お問い合わせ]

PÂTISSERIE ASAKO IWAYANAGI TAKANAWA
パティスリィ アサコ イワヤナギ 高輪

電　話　**03-6721-6915**
住　所　**東京都港区高輪 2-22 THE LINKPILLAR 2 NEWoMan TAKANAWA MIMURE 3F**

MAISON AS
メゾン アス

電　話　**03-6721-6925**
住　所　**東京都港区高輪 2-22 THE LINKPILLAR 2 NEWoMan TAKANAWA MIMURE 3F**

ASAKO IWAYANAGI FUKUOKA - 2026 クリスマス予約のご案内 -

店頭受付又は WEB 受付の予約販売となります。
shop.asakoiwayanagi.com のホームページのバナーからご予約にお進みください。

ケーキ　※各日限定数量に達し次第終了

ご予約期間 (Web・店頭・電話)

11月3日 (火・祝) 13:00 ～ 12月8日 (火)

＊ WEB ご予約期間終了後のご予約に関しては、
店頭またはお電話にてお問い合わせください。

▼ ご予約サイト

https://x.gd/ZRj4p

引き渡し期間

12月19日 (土) ～ 12月25日 (金)

**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**

＊12 月 24 日 (木)・25 日 (金) は 12:00 からの引き渡しとなります。

店頭販売商品

シュマン フォレスティエ、サブレ ミニョンの
ご予約期間及び店頭販売については下記の通りです。

ご予約期間 (店頭、電話にて受付)

11月3日(火・祝) ～

販売期間

11月4日(水) ～　順次販売開始予定

限定数量に達し次第終了

＊シュトーレンは 11 月下旬より販売予定です。

＊詳しい販売日程は当店のインスタグラムをご確認ください。
(@asakoiwayanagi.fukuoka)

[ご注意 / その他]

・商品代金はご予約の際に事前決済にて頂戴します。
電話予約は SMS にて事前カード支払いをお願いします。

・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。

・キャンセル料 : **12月9日以降 100%**

・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。

・クリスマスケーキは繊細なデザイン、構造となっております。
自転車でのお持ち帰りはお控えください。

[お問い合わせ]

ASAKO IWAYANAGI FUKUOKA
アサコ イワヤナギ フクオカ

電　話　**092-707-4123**
住　所　福岡県福岡市中央区大名 **2-6-50**
福岡大名ガーデンシティ・ビオスクエア **2** 階 **2B**

ご予約いただいた商品は、下図の **ASAKO IWAYANAGI FUKUOKA** にて
引き渡しをさせていただきます。

地下鉄空港線「天神」駅から徒歩３分
西鉄バス「西鉄グランドホテル前」バス停から徒歩１分
西鉄福岡（天神）駅から徒歩１０分