

PÂTISSERIE ASAKO IWAYANAGI

2023 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。
asakoiwayanagi.net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 / キッシュ / パルフェ アンボルテ / ワイン

ご予約期間

11月3日(金)ー12月10日(日)

* 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。

引渡し期間

12月16日(土)・17日(日)・20日(水)・21日(木)・25日(月)

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

12月22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

12月23日(土)ー12月24日(日)

10:00 / 10:30 / 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

シュトーレン / シュマン / サブレ缶

店頭販売

11月8日(水)～ 限定数量に達し次第終了

* オンラインストアは10月29日から販売を開始し、
11月6日からのお届けとなります。

丸鶏のロースト

ご予約期間

11月3日(金)ー12月10日(日)

* 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。

引渡し期間

12月22日(金)ー12月25日(月)

12:00 / 12:30 / 13:00 / 13:30 / 14:00 / 14:30 / 15:00 / 15:30
16:00 / 16:30 / 17:00 / 17:30 (22日(金)のみ 18:00 / 18:30まで)

[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。
- ・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

パティスリー 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 にて引き渡しをいたします。
丸鶏のロースト / ワインは ASAKO IWAYANAGI PLUS にて引き渡しをいたします。
但し、12月16日-21日のワインは PÂTISSERIE ASAKO IWAYANAGI にて引き渡しをいたします。



2023
Joyeux Noël



ASAKO IWAYANAGI
Pâtisserie
DEPUIS 2015

étoile des neiges

「結晶・雫」

雪の結晶、雪解けの雫。

冬の情景の一瞬の輝きをケーキを華やかに彩るパーツに重ね、今年のクリスマスを飾ります。

素敵なクリスマスをお過ごしいただけますように。







ロゼ ドゥ マタン

ROSÉE DU MATIN

甘酸っぱい苺たっぷりの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し、苺に光り輝く結晶をデコレーションをしました。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 / φ 12cm |
| PRICE | ¥5,400 [税込 ¥5,832] |

| | |
|-------|--------------------|
| SIZE | M / φ 15cm |
| PRICE | ¥6,200 [税込 ¥6,696] |

| | |
|-------|--------------------|
| SIZE | L / φ 18cm |
| PRICE | ¥8,200 [税込 ¥8,856] |

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)
卵、乳成分、小麦、大豆、りんご



ロゼ ドゥ マタン

ROSÉE DU MATIN

甘酸っぱい苺たっぷりの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し、苺に光り輝く結晶をデコレーションをしました。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)

卵、乳成分、小麦、大豆、りんご

SIZE XL / 20×27×H11cm

PRICE ￥16,000 [税込 ¥17,280]



ラ フォレ ラ ニュイ

LA FORÊT LA NUIT

サクサクのショコラタルト生地にマスカルポーネクリームとキャラメルリンゴのタタンを重ね、口溶けの良いショコラヘーゼルナッツクリームを合わせました。最後にキャラメルショコラのグ拉萨ージュでコーティング。トッピングはコーヒー葛などを飾り真夜中の月明かりのもと、光り輝く森の草木を表現しました。

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)
卵、乳成分、小麦、アーモンド、大豆、りんご、ゼラチン

SIZE ϕ 12cm

PRICE ¥ 5,400 [税込 ¥5,832]



クレア プリュス

créA PLUS

真っ白いクリームダンジュを透明に光り輝く葛でコーティングしたモンブラン。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しました。栗ムース、求肥、半生チーズケーキ、カシスぶどうのジュレ、栗を忍ばせ、煌めく袖子の寒天や洋ナシのパートドフリユイ、真っ白い様々なパーツで峠に輝く雪の結晶を表現しました。

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)
卵、乳成分、小麦、大豆、りんご、ゼラチン

SIZE ϕ 15cm

PRICE ¥ 5,400 [税込 ¥5,832]



ル ベージュ テ アブリコ

LE BEIGE -THÉ ABRICOT

仄かに香る金木犀ガナッシュと、和紅茶にアールグレイの香りを効かせたロイヤルミルクティーのクレムーをピスタチオアプリコットパイの上に重ねました。艶やかなロイヤルミルクティーグラサージュにアプリコットコンポートジュレ、ゴロゴロ食感のクラッツラン、アプリコットをデコレーション。とろける口どけのトップとサクサクの土台とのハーモニーをお楽しみいただけます。

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)
卵、乳成分、小麦、アーモンド、大豆、りんご、ゼラチン

SIZE ϕ 15cm

PRICE ¥ 6,000 [税込 ¥6,480]



ラブッシュドゥ ノエルアラピスターシュ

LA BÛCHE DE NOËL À LA PISTACHE

艶やかな緑のブッシュドノエル。光り輝くフランボワーズと朝露に光るマイクロハーブたち。ケーキの中心にはさくらんぼムース、エバスクリーム of the ムースを忍ばせました。ピスタチオクレムーと黒さくらんぼの甘酸っぱい組み合わせ。クリスマス菓子ブッシュドノエルをグリオットとピスタチオでクリスマス特別デコレーションに再構築しました。

[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 28 品目中)
卵、乳成分、小麦、アーモンド、大豆、りんご、ゼラチン

SIZE 17.5×8×H13.5cm

PRICE ¥ 6,800 [税込 ¥7,344]



パルフェ ア アンボルテ (莓ビスターシュとフォレノワール) 2種入り

PARFAIT À EMPORTER

2種セットのクリスマス限定お持ち帰り用パルフェ。

(右) ミルクブランマンジェにマスカルポーネムース、ピスタチオシャンティやクラックラン、寒天などを散りばめ莓を贅沢にトッピングしたノエル限定のパルフェ ア アンボルテ。

(左) グリオットムースやコンポート、ショコラクレームを組み合わせ、フォレノワールをイメージしたノエル限定のパルフェ ア アンボルテ。[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)
卵、乳成分、小麦、大豆、りんご、ゼラチン

PRICE ¥4,500 [税込 ¥4,860]



キッシュ 鴨とキャラメルオニオン ポルチーニ茸と共に

QUICHE DE NOËL

キャラメルオニオンと鴨を重ねたサクサクのブリゼ生地に、ポルチーニ茸の香りをふんだんに閉じ込めたマッシュポテト、季節の冬野菜、アバレイユを合わせ、チーズと共に焼き上げました。クリスマス限定のリッチな味わいです。

[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)
卵、乳成分、小麦、大豆

SIZE ϕ 15cm

PRICE ¥4,800 [税込 ¥5,184]



丸鶏のロースト&じゃがいものフリット カルバドスソースと共に

POULET RÔTI

薩摩ハーブ悠然鶏をソミュール液に1日漬け込み、その後2日間の冷蔵熟成をした柔らかいお肉に、キャラメルソテーしたりんごをスパイスとハーブでマリネし、詰めました。バターのコクを感じるカルバドスソースと共に楽しみください。付け合わせにはインカのめざめ、シャドークイーン、ノーザンルビー、3種のカラフルなじゃがいものフリット。

[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)
乳成分、小麦、鶏肉、りんご

SIZE 20×15×H10cm

PRICE ¥7,200 [税込 ¥7,776]



マウント ヘルモン ロゼ イスラエル

MOUNT HERMON ROSÉ

ベリーやローズの様な華やかなアロマ、赤いリンゴや柑橘のような清々しいフィニッシュ。風味豊かな辛口ロゼワイン。丸鶏のローストのペアリングとしてカルバドスの香りとともに楽しみください。

[アルコール]

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)
無し

SIZE 750ml

PRICE ¥2,650 [税込 ¥2,915]



シュトレン ショコラ フリュイ

STOLLEN

自家製レーズン酵母を使用したショコラ生地に、赤ワインに漬け込んだカレンツやクランベリー、丸々ホール黒イチジクにピスタチオとチョコチップを練りこみました。中心にはマジパンを入れています。薄くスライスして赤ワインをペアリングでお召し上がりいただくのがオススメです。

[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)

卵、乳成分、小麦、アーモンド

SIZE 17×8×H6cm

PRICE ¥5,000 [税込 ¥5,400]



パネトーネ

PANETTONE

イタリアの伝統的なドライフルーツが入った発酵菓子パン。クリスマスの時期にイタリアでは各家庭で家族や友人とこのパンを囲んで過ごします。自家製レーズン酵母を使用した生地に、レーズン、オレンジピール、ペースト、チョコチップを練りこみました。今季初の新作パネトーネ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 28 品目中)

卵、乳成分、小麦、オレンジ

SIZE φ18cm

PRICE ¥5,000 [税込 ¥5,400]



シュマン フォレステイエ

CHEMIN FORESTIER

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キ。洋梨、レーズン、イチジクのドライフルーツをキルシュ漬けし、アーモンドとともに焼き込みました。スパイス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]

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)
卵、乳成分、小麦、アーモンド、大豆、くるみ、りんご

SIZE 17.5×3×H6.5cm

PRICE ¥2,400 [税込 ¥2,592]



サブレ ミニヨン

SABLE 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。

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)
卵、乳成分、小麦、アーモンド、大豆、ごま、りんご

SIZE 12×12×H3cm

PRICE ¥3,200 [税込 ¥3,456]