ASAKO IWAYANAGI
Pâtisserie
DEPUIS 2015

FORÊT DE NOËL

「クリスマスの森の記憶」

雪に包まれた森、その中心に佇む様々な記憶のカケラをオーナメントに。
冬の静けさの中に浮かぶ“ひとつの光”をそれぞれのケーキで表現しました。

ノエル ブラン

NOËL BLANC

聖夜に降り積もった真っ白な雪面に、真っ赤な苺の光が降り注ぎます。
溢れんばかりのフレッシュの苺と苺のコンポートをサンドしました。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	S / ϕ 12cm	SIZE	M / ϕ 15cm	SIZE	L / ϕ 18cm
PRICE	¥6,000 [税込 ¥6,480]	PRICE	¥6,800 [税込 ¥7,344]	PRICE	¥8,800 [税込 ¥9,504]

ノエル ブラン

NOËL BLANC

聖夜に降り積もった真っ白な雪面に、真っ赤な苺の光が降り注ぎます。
溢れんばかりのフレッシュの苺と苺のコンポートをサンドしました。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 / 23×31×H12cm
PRICE ¥16,000 [税込 ¥17,280]

ラ コリーヌ

LA COLLINE

栗の柔らかなムースに、バニラやトンカ豆香るモンテクリームをふんわりと絞り、雪化粧を施した蒸し栗を頂点に。
仕上げに儚い綿菓子を纏わせていただくと、幻想的な聖夜の景色が浮かび上がります。
口に含めば雪のように溶け、栗の滋味、シャインマスカットとカモミールの香り、そしてバニラの余韻が広がります。

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　φ15cm
PRICE　¥6,500 [税込 ¥7,020]

フォレ ディヴェール

FORÊT D'HIVER

濃厚なショコラクレムーの中に、林檎タタンとバニラクレムーを忍ばせました。土台には口溶けよい
ショコラサンファリーヌとプラリネを敷き込み、外側にはショコラグラサージュと、冬の森の樹皮を思わせる
質感の板チョコレートでカバーリング。食感と香りの重なりの中に、しんと静かな冬の空気を感じる一品です。

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・アーモンド・オレンジ・カシューナッツ・大豆・りんご・ゼラチン

SIZE　φ12cm
PRICE　¥6,800 [税込 ¥7,344]

ラ ブッシュ

LA BÛCHE

ミルクショコラクレムーの中に、ベルガモットクレムー、ヘーゼルナッツブリュレ、甘酸っぱくとろけるアプリコットジュレを忍ばせました。表面にはロイヤルミルクティーの優しいグラサージュをデコレーション。
アクセントにザクザクのシュトロイゼルクッキー生地を敷き込みました。トップには松の葉のリースを象った繊細な飾り。
森の夜明けにまたたくオーナメントのような輝きを添えました。

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・くるみ・大豆・りんご・ゼラチン

SIZE 19×6×H11cm
PRICE ¥5,500 [税込 ¥5,940]

ル サパン ドゥ ノエル

LE SAPIN DE NOËL

森の香りと静寂を纏うツリー型のケーキ。昨年人気を博した「洋梨とトリュフのパフェ」を今年はケーキとして“クリスマスツリー”に再構築しました。洋梨タタンケークや完熟洋梨の瑞々しさを活かした洋梨ムースに、芳醇な黒トリュフクレムー、カシスソースを忍ばせ、ベースには森の深みを思わせるポルチーニ香るタルトに洋梨を焼き込み、切り株のように配しています。ツリーの表面はマダガスカル産バニラムースリーヌやショコラパイ、ポルチーニスティックで繊細に仕上げました。

[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 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 ϕ15cm / H22cm
PRICE ¥14,000 [税込 ¥15,120]

サピスターシュ

SAPISTACHE

森に佇む切り株から立ち上る、甘やかな香りと冬の物語。ピスタチオの奥深いコクに、ベリーの果実味と酸味を重ねた“FORÊT DE NOËL”を象徴するクリスマスケーキです。生地とピスタチオプラリネミルクジャムを何層にも重ね、まるで年輪のような断面に仕立てました。そのスライスをセルクルに組み込み、中心にはフランボワーズとグロゼイユのムース、さらにライチと木苺のジュレを忍ばせて、森の果実の繊細な酸味と透明感を添えました。トップにはもみの木型のサブレとフレッシュフランボワーズをふんだんにデコレーション。森の中に佇む切り株にクリスマスの命を吹き込みます。

[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・りんご・ゼラチン

SIZE　ϕ12cm / H16cm

PRICE　¥7,400 [税込 ¥7,992]

【オンライン限定商品】アイスクリームケーキ 苺マーブルフロマージュ

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 28 品目中)

乳成分・小麦・アーモンド・大豆・りんご

SIZE　ϕ12cm

PRICE　¥6,000 [税込 ¥6,480]

パルフェ ア アンポルテ (フレーズピスターシュとショコラポワール) 2 種入り

PARFAIT À EMPORTER

左：苺とピスタチオという王道を組み合わせたパルフェ。トップに別添えの星のオーナメントを飾り、
オリジナルのクリスマスツリーを作ってお楽しみください。

右：冬の森をテーマに旬の洋梨、チョコレート、キャラメルを組み合わせたパルフェ。
冬木に見立てた別添えのチュイルを飾っ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 28 品目中)

フレーズピスターシュ：卵・乳成分・小麦・アーモンド・大豆・りんご・ゼラチン
ショコラポワール：卵・乳成分・小麦・くるみ・大豆・りんご・ゼラチン

PRICE ¥4,800 [税込 ¥5,184]

シュマン フォレスティエ

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、無花果などの
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 28 品目中)

卵・乳成分・小麦・アーモンド・くるみ・りんご

SIZE 17.5×3×H6.5cm

PRICE ¥2,400 [税込 ¥2,592]

サブレ ミニョン

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 28 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 ¥3,400 [税込 ¥3,672]

アミューズブッシュ缶

AMUSE-BOUCHE CANETTE

飲み物とのペアリングをテーマに、クッキーと一緒に楽しむためのドリンク用シロップをセットにしました。
お酒や紅茶、お好きなドリンクにシロップを加えて、華やかなペアリング仕様に。
クリスマスらしいスパイス感や甘さだけではなく塩気も際立つ新しいクッキーアソート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・アーモンド・大豆・豚肉・りんご

SIZE 20×11×H4.8cm
PRICE ¥4,800 [税込 ¥5,184]

パネットーネ ショコラオランジュ

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 28 品目中)
卵・乳成分・小麦・アーモンド・オレンジ

SIZE　ϕ11cm
PRICE　¥4,150 [税込 ¥4,482]

シュトーレン エキゾチック

STOLLEN

自家製レーズン酵母を使用した、外はカリッと中はしっとりした生地。ジャスミンとアニスの甘く華やかな香りにブラックペッパーのアクセントを効かせ、繊細に引き立てました。ラム酒に漬け込んだパイナップルとマンゴー、カシューナッツにチョコレートチップをごろごろと入れ、中心部には杏仁とココナッツの風味のマジパンを忍ばせました。真ん中から薄くカットし、お好みのサイズに切り分けてお召し上がりください。

[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・アーモンド・カシューナッツ・大豆

SIZE　17×8×H6cm
PRICE　¥5,000 [税込 ¥5,400]

ペポーゾとマッシュポテトのキッシュ

QUICHE DE NOËL

ペポーゾはイタリア・トスカーナ地方の郷土料理、煉瓦職人が仕事の合間に窯の隅で煮込んでいたと言われる牛肉の黒胡椒と赤ワイン煮込みのこと。その伝統的な味わいをマッシュポテトとともに包み込んで焼き上げました。ゴロゴロとした牛肉の存在感となめらかなマッシュポテトの味わいは、寒い季節に心まで満たしてくれる一品です。

[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・牛肉・大豆

SIZE　ϕ15cm
PRICE　¥4,800 [税込 ¥5,184]

リートブルグ シュペートブルグンダー

RIETBURG SPÄTBURGUNDER

ワイルドベリーのような心地よいアロマと樽由来のバニラ感。ソフトなタンニンでバランスのとれた味わい。キッシュに合わせてお楽しみください。

[アルコール度数 13%]
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

TYPE　赤 (ミディアムボディ)
SIZE　750ml
PRICE　¥2,200 [税込 ¥2,420]

スモークチキン レッグ 1本 / レッグ ハーフ 4ピース

PULET FUMÉ

国産骨付き鶏もも肉をソミュール液でじっくりマリネし、低温乾燥で旨みを凝縮。
ヒッコリーの薫りを纏わせてローストし、しっとりジューシーに仕上げました。

[ハーフ 4ピース]

SIZE	500g 前後
PRICE	¥3,800 [税込 ¥4,104]

[レッグ 1本]

SIZE	250g 前後
PRICE	¥2,000 [税込 ¥2,160]

[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)

鶏肉

デルタ ソーヴィニヨン・ブラン

DELTA SAUVIGNON BLANC

グレープフルーツやレモンピールの爽やかなアロマに、仄かなミネラル感。レモンバームのような風味が広がり、
エレガントな後味へと続く。冷涼な海風とミネラル豊かな土壌が育んだ、凝縮感のある味わい。
スモークチキンに合わせてお楽しみください。

[アルコール度数 13%]

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

TYPE	白 (辛口・ミディアムボディ)
SIZE	750ml
PRICE	¥2,200 [税込 ¥2,420]

牛頬肉の赤ワイン煮込み ～根セロリのピュレ、フォカッチャと共に～

JOUE DE BŒUF BRAISÉE AU VIN ROUGE

ピノノワールとシラーをブレンドした赤ワインと香味野菜でじっくり煮込んだ牛頬肉。ブランデーで香りを重ね、口の中でほろりとほどける柔らかさに仕上げました。根セロリのピュレ、フォカッチャと共に、ワインと好相性のクラシカルな一品。

フォカッチャ (2 個)：柔らかく煮込まれた牛頬肉に合わせてオリーブオイルとローズマリー香るフォカッチャを。ソースを最後の一滴までお楽しみいただけます。

[アルコール使用 (牛頬肉)]

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)

牛頬肉：乳成分・小麦・牛肉　/　ピュレ：乳成分
フォカッチャ：小麦

SIZE　200g (パン 2 個とピューレを除く)
PRICE　¥5,400 [税込 ¥5,832]

ヤルデン ピノ・ノワール

YARDEN PINOT NOIR

スミレの花、ラズベリー、サワーチェリー、苺などの赤い果実の印象に、温かみのあるスパイスと森の下草のニュアンス。フレンチオーク由来の香ばしさが重なり、余韻の長いエレガントな味わい。力強さと繊細さを併せ持つ、洗練されたピノ・ノワール。牛頬肉の赤ワイン煮込みに合わせてお楽しみください。

[アルコール度数 13.5%]

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

TYPE　赤 (ミディアムボディ)
SIZE　750ml
PRICE　¥4,400 [税込 ¥4,840]

アフターヌーンティー ノエル

AFTERNOON TEA NOËL

2025年の最後に特別なアフタヌーンティーをご用意いたしました。アサコイワヤナギの
クリスマスケーキコレクションを全てプティフールやサレに再構築。締めくくりには、シェフのスペシャリテ
「パルフェビジュー®ノエル」をアフタヌーンティー仕様でご用意いたします。クリスマスシーズン限定、
贅沢なアフタヌーンティーをどうぞお楽しみください。

[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・アーモンド・オレンジ・牛肉・くるみ・さけ・大豆・もも・りんご・ゼラチン

PRICE ¥11,000 [税込 ¥12,100]

PÂTISSERIE ASAKO IWAYANAGI - 2025 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、バルフェ ア アンボルテ、キッシュ、スモークチキン、牛肉の赤ワイン煮、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1日(土) ～ 12月9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22日(水) ～ 11月30日(日)

店頭にてご予約いただいたお客様限定で
《オリジナルタブレットショコラ》を 1 回のご予約につき
1 枚プレゼントいたします。

引き渡し期間

12月13日(土)・14日(日)・17日(水)・18日(木)・19日(金)・20日(土)・21日(日)

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

23 日(火)・24日(水)・25日(木)

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。

・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18日(火) 17:00 ～

▼ ご予約サイト

https://x.gd/louxJ

提供期間

11月26日(水) ～ 12月30日(火)

＊定休日は、平日月曜、火曜です。但しクリスマス営業期間の
12 月 23 日 (火) は営業日、26 日 (金) は休業日となります。

[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

シュマン、サブレミニョン、アミューズブッシュ缶 、
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。

販売期間

11月5日(水)　順次販売開始

限定数量に達し次第終了

＊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)

＊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。

[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

オンライン販売

シュマン、サブレミニョン、アミューズブッシュ缶 、
パネットーネ、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。

サブレミニョン

10月18 日(土) 12:00 ～

限定数量に達し次第終了

＊お届けは 10月24日(月) 着より承ります。

シュマン / アミューズブッシュ缶 / パネットーネ / シュトーレン /

10月28 日(火) 12:00 ～

限定数量に達し次第終了

＊お届けは 11月15日(土) 着より承ります。

＊パネットーネはその他の商品と同梱はできかねますので、
単品でのご購入をお願いします。

アイスクリームケーキ

11月7日(金) 12:00 ～

限定数量に達し次第終了

＊お届けは 12月15日(月) 着より承ります。

[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