

PASTRY BOUTIQUE

A

THE AGNES

CHRISTMAS CAKE

クリスマスケーキコレクション

2026

2026

・ご予約期間: 10.25 (日) ~ 12.15 (火)

・お渡し日: 12.23 (水) / 12.24 (木) / 12.25 (金)

SHOP OPEN 10:00 / CLOSE 21:00

1

CHRISTMAS
SHORT CAKE

クリスマスショート

6,000yen 5号(直径15cm)

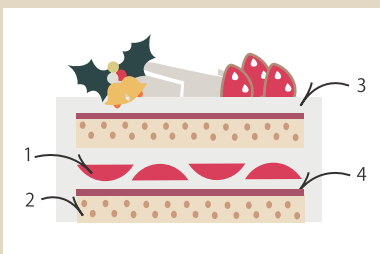
限定 12.23 200台/12.24 300台/12.25 200台

8,000yen 6号(直径18cm)

限定 12.23 30台/12.24 60台/12.25 30台

大粒のいちご、口当たりのなめらかな生クリーム、ストロベリーシロップの香るスポンジケーキは、ふんわり優しい永遠のハーモニーです。

卵、乳成分、小麦を含みます。
チョコレートプレートに大豆が含まれています。
アルコール不使用。



1. いちご
2. ジェノワーズ生地
3. クリームシャンティ
4. 自家製苺シロップ



2

CHRISTMAS
MONT BLANC

クリスマスモンブラン

5,500yen 5号(直径15cm)

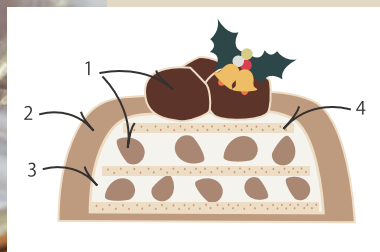
限定300台

厳選された栗のシロップ煮と香り高いマロンクリーム、口どけの良い生クリームとのハーモニー。人気 NO.1 アグネスモンブランのクリスマスバージョンです。

卵、乳成分、小麦、りんごを含みます。
チョコレートプレートに大豆が含まれています。
風味付けにアルコールを微量使用しています。



1. 栗のシロップ煮
2. マロンクリーム
3. クリームシャンティ
4. ジェノワーズ生地 (ラム酒シロップ)



3 NOËL CLASSIQUE

ノエルクラシコ

4,500yen 5号(直径15cm)

限定300台

厳選されたチョコレートをふんだんに使用し、生チョコレートのような食感が楽しめるようしっかりと焼き上げました。仕上げにチョコレートシャンティとチョコマカロンを飾り、チョコレートの様々な味覚が楽しめるガトーショコラです。

卵、乳成分、小麦、アーモンド、大豆、くるみを含みます。風味付けにアルコールを微量使用しています。



1. マカロン
2. くるみ
3. ガトーショコラ
4. チョコシャンティ



4 FRAISE EARL GREY

フローズアールグレイ

5,500yen 5号(直径15cm)

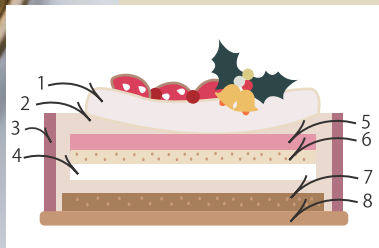
限定150台

いちごのムースショコラに香り高いいちごのコンポートとアールグレイ風味のパパロワーズを合わせた、クリスマスにふさわしい華やかなケーキです。

卵、乳成分、小麦、アーモンド、大豆、ゼラチンを含みます。お酒を使用しています。



1. シャンティルージュ
2. いちご風味のムースショコラ
3. いちご風味のコートイングチョコ
4. パパロワーズアールグレイ
5. コンポート・ト・フローズ
6. ジェノワーズココ+アールグレイシロップ
7. ジェノワーズココ+いちごシロップ
8. パートシュクレ



5 NOËL VANILLE FRAISE

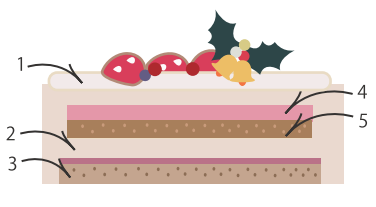
ノエルヴァニークフレーズ

5,200yen 5号(直径15cm)

限定300台

甘酸っぱい香りの自家製いちごのコンポートが入ったバニラ風味のマスカルポーネムースのケーキです。クリスマスリースのようにベリリー類を華やかに飾った、やさしい味わいのケーキです。

卵、乳成分、小麦、アーモンド、ゼラチンを含みます。
アルコール不使用。



1. シャンティ
2. ムースマスカルポーネ
3. アーモンド風味のジェノワーズ+コンフィチュールフレーズ
4. コンポート・ド・フレーズ
5. ジェノワーズココ+いちごシロップ



6 FORÊT NOIRE À LA PISTACHE

フォレノワール・ア・ラ・ピスターシュ

5,500yen 5号(直径15cm)

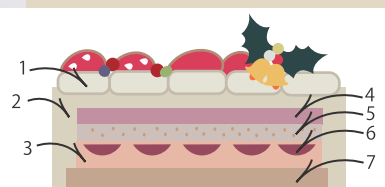
限定150台

芳醇な香りのピスタチオムースに赤ワインといちごのジュリフィエ、いちごのムースショコラ、ダークチェリーコンポートを合わせた、大人のリッチなクリスマスケーキです。

卵、乳成分、小麦、アーモンド、ピスタチオ、ゼラチンを含みます。
お酒を使用しています。



1. ピスタチオシャンティ
2. ムースピスターシュ
3. いちごのムースショコラ
4. 赤ワインといちごのジュリフィエ
5. ジェノワーズショコラ+ポルト酒のシロップ
6. ダークチェリーコンポート
7. ビスキュイショコラ



7 BÛCHE AUX MARRON

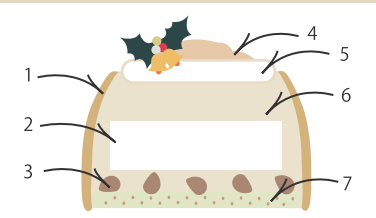
ビッシュ・オー・マロン

4,500yen 13×8cm

限定150台

フランス産マロンクリームを使用したムースにバニラ風味のクリームを合わせました。香ばしいココナッツ風味の生地で丸太型に仕上げたクリスマスケーキです。

卵、乳成分、小麦、アーモンド、ゼラチンを含みます。
お酒を使用しています。



1. キャラメリゼしたココナッツのビスキュイジョCOND
2. クレームヴァニーク
3. 洗皮栗
4. マロンクリーム
5. シャンティ
6. ムースマロン
7. アーモンド風味のジェノワーズ+ラム酒シロップ



アグネス・ペストリーブティック

2026 CHRISTMAS CAKE COLLECTION

クリスマスケーキコレクションお申し込み書

FAX 088-626-3788

www.agnespastry.jp

店頭・オンラインショップにてご注文を承ります

FAXでのご注文の場合はご注文を承り次第ショップより確認のご連絡をさせていただき、ご予約が成立となります。

ショップからの確認の連絡がない場合は、恐れ入りますが再度ご連絡をいただけますようお願い申し上げます。

お受け取りの際は必ず注文書または控えをご持参ください。

個人のお客様は代金先払い・事前決済にてご注文を承ります。法人・団体のお客様は請求書による後日精算も承ります。

【商品名】	1	クリスマスショート	5号 (直径15cm)	6,000 yen	個
		クリスマスショート	6号 (直径18cm)	8,000 yen	個
	2	クリスマスモンブラン	5号 (直径15cm)	5,500 yen	個
	3	ノエルクラシコ	5号 (直径15cm)	4,500 yen	個
	4	フレーズアールグレイ	5号 (直径15cm)	5,500 yen	個
	5	ノエルヴァニージュフレーズ	5号 (直径15cm)	5,200 yen	個
	6	フォレノワール・ア・ラ・ピスターシュ	5号 (直径15cm)	5,500 yen	個
	7	ビッシュ・オー・マロン	13×8cm	4,500 yen	個

【ご依頼主】 フリガナ
お名前

様

TEL

ご住所 〒

FAX

MOBILE

お渡しの日時をご指定ください。＊店舗営業時間 10:00～21:00 となっております。

2026年12月 ・23日(水) ・24日(木) ・25日(金) (午前 ・ 午後) 時 分 ころ

【お支払い方法】 ・店頭にてお支払い ・銀行振込(請求書を送付いたします) ・オンライン決済(ホームページからご予約ください)

＊個人のお客様は代金先払いとなりますのでご了承ください。また銀行振込の場合、恐れ入りますが振込手数料はお客様にてご負担ください。

【領収書の有無】 ・発行する ・発行しない ▶発行するに○をつけた方 ・宛名: ・但書:

【お読みください】

- ・上記料金は税込です。商品の性質上、お取り換えやご返品、お渡し日の変更、ご返金はできませんので、予めご了承ください。
- ・予定数量には限りがございます。また諸事情により内容・形状の一部が変更となる場合がございます。
- ・クリスマスケーキの賞味期限はすべてお渡し日当日および翌日となっております。お早めにお召し上がりください。
- ・名入れプレートやその他各種特別オーダーにつきましては、12月23日～25日のお渡し期間中はご利用いただけません。

1



CHRISTMAS SHORT CAKE
クリスマスショート

2



CHRISTMAS MONT BLANC
クリスマスモンブラン

3



NOËL CLASSIQUE
ノエルクラシコ

4



FRAISE EARL GRAY
フレーズアールグレイ

5



NOËL VANILLE FRAISE
ノエルヴァニユフレーズ

6



FORÊT NOIRE À LA PISTACHE
フォレノワール・ア・ラ・ピスターシュ

7



BÛCHE AUX MARRON
ビッシュ・オー・マロン

ご予約は店頭またはオンラインショップにて承ります

〒770-0831 徳島県徳島市寺島本町西 1-28 ONLINE SHOP
TEL 088-677-3250 FAX 088-626-3788 www.agnespastry.jp