



ノエル・ショート

- A** 4号 直径約12cm ¥4,400(税込)
B 5号 直径約15cm ¥5,400(税込)
北海道根釧地区の生クリームを使用した
JINKÉこだわりのショートケーキ

Joyeux Noël
2024

Pâtisserie
JINKÉ



ノエル・モンブラン

- C** 直径約12cm ¥4,800(税込)
渋皮栗とクルミ入りタルト
シングルビーンズカオ”オクマーレ”のガナッシュ
ラム酒入りマロンクリーム



ビュッシュ・ショコラ

- D** 長さ約12cm ¥4,600(税込)
コニャック入りシャンティショコラを
チョコ生地で巻いたビュッシュ



シシリエンス

- E** 約9cm×9cm ¥3,200(税込)
F 約9cm×18cm ¥6,300(税込)
ピスタチオのムースリース
ムースショコラフランボワーズ
アマレナチェリー、ビスキュイショコラ



ネ・ルージュ

- G** 直径約12cm ¥4,400(税込)
クリームチーズのムースに
赤リュバープと苺のジュレを合せた
レアチーズケーキ

予約締切日12/15(日)まで

ただし、各種数量限定の為、限定数に
到達次第順次終了とさせていただきます

お渡し日

12/21(土) 12/22(日) 12/24(火) 12/25(水)

- * クリスマスホールケーキ当日分販売については状況次第とさせていただきます
- * 12/21(土)、22(日)の営業内容については状況次第とさせていただきます
- * 12/24(火)、25(水)、小物ケーキ、ケーキの販売はございません(焼菓子一部のみあり)
- * クリスマス期間中は、ご予約のクリスマスケーキのご用意とお渡しを最優先とさせていただきます

- * ご予約の受付は店頭のみ、料金前払い、現金のみです
- * お電話やFAXでのご注文は承れません
- * 各商品の飾りは変更になる場合がございます
- * クリスマス期間中は、お持ち帰り手提げ袋をお付けします

<ご予約票> 白抜き部分 をすべてご記入ください

お客様控え

ケーキ名	個数	備考
A ノエル・ショート4号		
B ノエル・ショート5号		
C ノエル・モンブラン		
D ビュッシュ・ショコラ		
E シシリエンス 約9cm×9cm		
F シシリエンス約9cm×18cm		
G ネ・ルージュ		

フリガナ _____ 店舗記入欄

お名前 _____

お渡し日時 希望の日付を○で 12/21(土) / 22(日) / 24(火) / 25(水) 時頃 囲んでください

Jinké PATISSERIE
ご予約後の上記内容変更は基本できません
お渡し時間の多少の前後はご連絡不要です
Pâtisserie JINKÉ パティスリージंक 営業時間:11:00 - 18:00



店舗控え

ケーキ名	個数	備考
A ノエル・ショート4号		
B ノエル・ショート5号		
C ノエル・モンブラン		
D ビュッシュ・ショコラ		
E シシリエンス 約9cm×9cm		
F シシリエンス約9cm×18cm		
G ネ・ルージュ		

フリガナ _____ 店舗記入欄

お名前 _____

お電話番号 _____

お渡し日時 希望の日付を○で 12/21(土) / 22(日) / 24(火) / 25(水) 時頃 囲んでください