

## A X'masホワイト

しっとり焼き上げたスポンジ生地と、  
風味豊かなクリームが絶妙のゼロ定番の  
ショートケーキです。



X'mas  
定番

A-4 / 4号 12cm 3,800円(+税)  
A-5 / 5号 15cm 4,800円(+税)  
A-6 / 6号 18cm 6,300円(+税)  
A-7 / 7号 21cm 7,500円(+税)

## B X'masショコラ

しっとり焼き上げたスポンジ生地と、  
ベルギー産のショコラを使用し、本格派もうなずく  
ゼロ定番のショコラケーキです。



X'mas  
定番

B-4 / 4号 12cm 3,800円(+税)  
B-5 / 5号 15cm 4,800円(+税)  
B-6 / 6号 18cm 6,300円(+税)  
B-7 / 7号 21cm 7,500円(+税)

## C X'mas苺タルト

サクサクのタルト生地に惜しみ無く苺とクリームを  
盛り付けた、クリスマス限定デザインの苺タルトです。



人気者

C-5 / 5号 15cm 4,800円(+税)  
C-6 / 6号 18cm 5,800円(+税)

## D X'masマロンパニーユ

ダックワーズ生地にガナッシュブランを挟み込み  
栗をたっぷり入れたパニーユのムースにマロンクリームをたっぷり使用した  
クリスマス限定モンブランです。



シェフ  
オススメ!

D-1 / 約8cm×16.5cm 4,200円(+税)

## E 熟成X'masシュトーレン

長期熟成された自家製ドライフルーツと、たっぷりのナッツをブレンドし、  
お酒は控え目に、しっとりほろほると旨味  
たっぷりのオリジナルシュトーレンです。



ドイツ  
伝統菓子

12月1日～20日  
受け取り

E-1 / 約18cm 2,500円(+税)

## F ストロベリー X'masレアチーズ

苺のふんわりムースに、  
たっぷりのベリーを染み込ませた生地。  
二層仕立てのレアチーズで聖夜を彩ります。



2024  
人気  
No.1

F-1 / 約12cm×12cm 3,900円(+税)

## G X'masセピア

ベルギー産のミルクチョコの  
優しい甘さとまろやかなマスカルポーネ。  
アクセントにチェリーを忍ばせました。



スタッフ  
お勧め!

G-1 / 約12cm×12cm 4,000円(+税)

## H ショコラ フランボワーズ

木いちごの甘酸っぱさと  
濃厚ショコラムースとのハーモニーを  
お楽しみください。



2025  
スペシャリテ

H-1 / 約12cm×12cm 4,100円(+税)

## I 美食家チーズ

美食家に味わっていただきたい一品。タヒチ産バニラたっぷりのホワイトチョコに、  
香りをつけた儂い口溶けと濃厚な味わいを極めた  
リッチなチーズケーキ。



地方発送  
承って  
おります

冷凍で発送いたします

I-1 / 約7cm×16cm 2,500円(+税)

## J ガレット・デ・ロワ

フランスのお正月の定番。エビファニーのお祝いとして食べられます。  
中にフェーブと呼ばれる陶器の人形が入っており  
切り分けて食べたとき当たった人が王様となり  
幸福が訪れるといわれています。



フランス  
伝統菓子

キャンペーン対象外商品

1月1日～3日  
受け取り

時短営業予定

約17cm 2,300円(+税)

大きさの目安

4号 12cm 目安2名～4名

5号 15cm 目安4名～6名

6号 18cm 目安6名～10名

7号 21cm 目安8名～12名

■クリスマスデコ予約申込書(お客様控え) ※黒枠内のみご記入ください。

お渡し日 月 日 AM PM : ごろ

お名前 様

☐ にご希望の商品番号と台数をご記入ください。

|                                                                                     |                                              |                                                        |                                                                                     |                            |
|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|--------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|
| A  | A-4 / 4号<br>A-5 / 5号<br>A-6 / 6号<br>A-7 / 7号 | A- <input type="text"/> 台<br>A- <input type="text"/> 台 | F  | F-1 <input type="text"/> 台 |
| B  | B-4 / 4号<br>B-5 / 5号<br>B-6 / 6号<br>B-7 / 7号 | B- <input type="text"/> 台<br>B- <input type="text"/> 台 | G  | G-1 <input type="text"/> 台 |
| C  | C-5 / 5号<br>C-6 / 6号                         | C- <input type="text"/> 台<br>C- <input type="text"/> 台 | H  | H-1 <input type="text"/> 台 |
| D  |                                              | D-1 <input type="text"/> 台                             | I  | I-1 <input type="text"/> 台 |
| E  |                                              | E-1 <input type="text"/> 台                             | J  | J-1 <input type="text"/> 台 |

|      |      |               |            |           |
|------|------|---------------|------------|-----------|
| 合計金額 | (税込) | お支払い          | 済          | 未         |
| 合計個数 | 台    | カード代金<br>100円 | 10%<br>OFF | 5%<br>OFF |
| 備考   |      | 受付日           | 月          | 日         |
|      |      | 担当者           |            |           |

パティスリーゼロ  
京都市西京区川島有栖川町14-1-1階 Tel.075-204-1314  
Open10:00~19:30 定休日 不定休

キリトリ

■クリスマスデコ予約申込書(お店控え) 会員番号

お渡し日 月 日 AM PM : ごろ

生年月日 年 月 日

フリガナ

お名前 様

〒

ご住所

TEL

大切な方の誕生日や記念日をご記入ください。

|                                                                    |                                                                    |
|--------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|
| お名前                                                                | お名前                                                                |
| 誕生日 月 日                                                            | 誕生日 月 日                                                            |
| <input type="text"/> — <input type="text"/> <input type="text"/> 台 | <input type="text"/> — <input type="text"/> <input type="text"/> 台 |
| <input type="text"/> — <input type="text"/> <input type="text"/> 台 | <input type="text"/> — <input type="text"/> <input type="text"/> 台 |

|      |      |               |            |           |
|------|------|---------------|------------|-----------|
| 合計金額 | (税込) | お支払い          | 済          | 未         |
| 合計個数 | 台    | カード代金<br>100円 | 10%<br>OFF | 5%<br>OFF |
| 備考   |      | 受付日           | 月          | 日         |
|      |      | 担当者           |            |           |

# pâtisserie zéro

## christmas decoration

ご予約は  
12月20日  
まで

2025



アプリから予約



## フォトプレートを デザインする

デコレーションケーキに飾る  
フォトプレートをご予約の際  
お客様が簡単にデザインできます



※クリスマスケーキ期間は全て別添えでのお渡しとなります。

## パティスリーゼロ メンバーズ登録 受付中!

パティスリーゼロ メンバーズ様および、新規お申し込みの方に!

特典1 11月30日までにクリスマスケーキご予約で **10%OFF**

特典2 12月10日までにクリスマスケーキご予約で **5%OFF**

※新規ご加入される方は、入会費100円を申し受けますが、1ポイント進呈いたします。

## クリスマスについてのご注意

※店頭前払い、またはWEB(アプリ) 予約とさせていただきます。

※ご予約期間は12/20(土)までです。

※当日は大変混雑しますので、ご予約の上前金のご協力をお願い致します。

※ケーキのデザインは変更する場合がございます。あらかじめご了承ください。

※12月20日(土)~12月25日(木)の期間は特別なご注文はお受けできません。

※商品やお渡し日の変更等は12月20日(土)までに、店頭にてお願い致します。

12月のお休み 12月4日(木)・11日(木)・18日(木)・26日(金)