



平素は格別のお引き立てをいただき、まことにありがとうございます。

当店は、このたび11月11日(金)にリニューアルオープンをさせていただきます。これまで以上に安全で安心なお菓子と皆様にくつろぎの空間をご提供できるよう、又、更なるサービスの向上、皆様に愛されるお店としてご利用いただけるよう、スタッフ一同努めてまいります。

今回は、リニューアルオープン記念と毎年恒例のアントルメフェア(9回目)を同時開催とさせて頂き、11月11日(金)のみ通常のアントルメ(ホールのケーキ)を20%引き、この日一日だけのケーキもお安く提供させていただきます。

今後ともアンシャルロットを、ご愛顧のほど何卒宜しくお願い致します。

AM  
10:00  
START

オーナーシェフ 吉本晋治

ANNE CHARLOTTE

11月11日(金)

リニューアル OPEN!

& Entremets fair

アントルメ(ホールのケーキ) フェア2011

20% OFF!!

1日  
限り

通常のアントルメを20%引き、この日1日だけのケーキもお安く提供させていただきます。

生クリームデコレーション  
一例  
15cm (通常価格¥3,045) ¥2,436  
12cm (通常価格¥2,100) ¥1,680



写真は昨年のアントルメフェアの一例です。今年もアイディアたっぷりのケーキにチャレンジします。

感謝の気持ちを込めて作ったこの日一日だけのケーキや定番のケーキのアントルメ(ホール)バージョンが沢山並びます。ケーキを通してお客様に出会えることは私達にとって何よりの喜び。今年もまた沢山の笑顔に出会えることを楽しみにしています。肌寒い季節ですので、あたたかい身支度で是非お出掛け下さい。

ANNE CHARLOTTE

パティスリー アンシャルロット

札幌市北区北35条西10丁目3-15 TEL/FAX 011-738-8088

営業時間 AM10:00~PM7:30 定休日/不定休

www.annecharlotte.co.jp

※季節により飾りのフルーツ等が変わります。何卒ご了承くださいませ。 ※商品は多数をご用意しておりますが、万一品切れの場合はご容赦下さいませ。 ※セール期間中は、喫茶コーナーはお休みさせていただきます。 ※お値引き商品はポイントカードのポイントにつきません。

