



お客様のご自宅へ直接お届けするクリスマスケーキ。
冷凍でお届けします。 ※ケーキの装飾菓子は別添となります。

GLACIEL
Entremets Glacés par LaTAO

ベリーソースを塗った生地にバニラアイスクリームとチョコ
フェイタルペレートの土台。バニラとイチゴのマーブルアイスを絞り、
色とりどりのフルーツシャーベットで飾り付けした華やかなア
ントルメグラッセ。

＜グラッシェル＞
クリスマスバルレードフリユイ(φ12cm)
[税込]5,940円 [送料込]

※アイスクリークですので解凍せずにそのままお召上がりください。

バニラアイス
種のコンボートの
マーブルアイス
クラファン入り
バニラアイス
ベリーソースを塗った
ビスキュイショコラ

GLACIEL
Entremets Glacés par LaTAO

一目で恋に落ちるような、可愛らしさ。バニラビーンズが香る
バニラアイスにミックスしたのは、濃厚なイチゴのコンポート
です。そこに国産のイチゴをごろごろとあわせて、ハチミツと
卵がたっぷり入った生地をサンドしました。

＜グラッシェル＞
クリスマスバルレードフリユイ(φ12cm)
[税込]5,508円 [送料込]

※アイスクリークですので解凍せずにそのままお召上がりください。

赤スクリフランボワーズ
種のナバージュ
莓のコンポート入り
バニラアイス
ハチミツ香るスポンジ

PIERRE MARCOLINI
BRUSSELS

酸味を利かせたフランボワーズのコンフィチュールとビスキュ
イショコラ、ビターチョコレートガナッシュを重ねました。オーソ
ドックスな組み合わせながら、良質な素材の絶妙なバランス
はチョコレート好きにはたまらない逸品です。

＜ピエール マルコリーニ＞
プッシュドゥ ピエール 2019
(11×8.5×高さ5.5cm)
[4店舗合計30台限定] [税込]7,597円 [送料込]

●承り期間12/13(金)まで ●発送期間12/21(土)～12/23(月) ※お召上がり方法 冷蔵庫で約6時間を目安に解凍

ビターチョコレートコーティング
(クラッシュアーモンド入り)
飾り
チョコレート
ビスキュイショコラ
フランボワーズジャム
ビターチョコレートガナッシュ

ご予約承り・お渡しについて

■承り期間: 12月18日(水)まで ■商品お渡し日: 12月23日(月)・24日(火) ※一部商品によりお渡し日が異なります。詳しくは係員におたずねください。

■ご予約承り場所: 1階 銘店売場 ■商品お渡し場所: 1階 銘店売場 TEL.0197-61-5543(直通)

※価格は消費税を含む総額にて表示しております。 ※ご予約終了後のお問い合わせは上記の電話番号までお願いいたします。 ※誠に勝手ながら、ご予約時のご入金とさせていただきます。 ※商品の性質上、お取り替え、キャンセル、お渡し日の変更はご容赦願います。 ※写真は盛り付けの一例です。 ※ケーキのオーナメントや飾りは、一部変更になる場合がございます。 ※本カタログ掲載商品には、卵・小麦・乳のほかアレルギーの原因といわれている原材料を含んでいる商品がございます。詳しくは売場係員におたずねください。 ※品数に限りがございますので、売切れの際はご容赦ください。 ※沖縄・離島配送不可。 ※天候等の諸事情により入荷時間等に変更が生じる場合がございます。あらかじめご了承ください。

このマークのついているケーキはお酒を使用しておりません。

CHRISTMAS CAKE 2019

クリスマスケーキ
ご予約承り



ジャン=ポール・エヴァン氏

花や木を思わせる香りが特徴のエアクル産カ
カオのムースにオレンジの花の爽やかな香りを
加えたビスキュイショコラ、オレンジマーレ
ードの組合せ。カカオに対するオマージュを見た目と
味わいで表現しました。



オレンジマーレード
エアクル産カカオのムース
ビスキュイショコラ
ヘーゼルナッツ風味のチョコレート

＜ジャン=ポール・エヴァン＞
ビュッシュェルピエ
(7.0×17.5×高さ5.0cm)
[4店舗合計30台限定] [税込]5,940円

※冷凍状態でのお渡しとなります。
※お召上がり方法 冷蔵庫で約6時間を目安に解凍

Morozoff

2層のふわふわスポンジの間にイチゴとたっ
ぷりのクリームシャンティをサンド。

＜モロゾフ＞クリスマス
ストロベリーショートケーキ
(φ15.5cm)[税込]3,888円
(写真の品)
(φ12.5cm)[税込]2,484円

Morozoff

3層のチョコレートスポンジをチョコレートバ
タークリームで包み、天面にクリスマスツリー
のようにチョコレートクリームをしぼりました。

＜モロゾフ＞
クリスマス
チョコレートトルテ
(φ12cm)[税込]1,296円

Morozoff

マスカルポーネのチーズケーキの上にマロン
クリームを絞り、栗と金箔をトッピング。

＜モロゾフ＞
クリスマスモンブランの
チーズケーキ
(φ11.5cm)[税込]1,620円

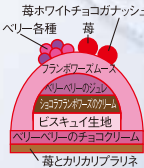
各種オーナメント、ストロベリー、クリスマスツリー、マロンクリーム、栗、金箔、マスカルポーネチーズケーキ

新登場



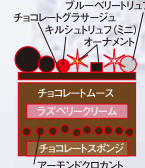
完熟フランボワーズ・ズルビーチョコ・グアナナなどを使用した6種のクリーム・ムース・ジュレを鮮やかな赤でまとめあげています。

〈ブルージュプリユス〉
ノエル ルージュ フランボワーズ
(6号・φ18cm) [税込] 5,400円 [10台限定]
●お渡し日: 12月24日(火) 限り



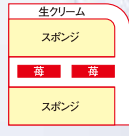
聖夜にきらめく星をトリュフチョコレートや金箔で表現した「チョコレートのモロゾフ」が贈る贅沢なクリスマスケーキです。

〈モロゾフ〉きらめく聖夜
(φ約15×高さ6.5cm) [税込] 3,240円 [12台限定]
●お渡し日: 12月24日(火) 限り



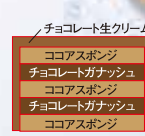
ふんわりスポンジと口溶けの良い生クリームにフレッシュなイチゴとオリジナルサンタで飾り付けました。

〈ユーハイム〉
ショートデコレーション
(φ12cm) [税込] 3,240円 [6台限定]
●お渡し日: 12月24日(火) 限り



ココアスポンジに手作りのチョコレートガナッシュをサンド。ふっぶりの生クリームと生クリームに、フレッシュな苺と大きな星のチョコレート飾り付けました。

〈ユーハイム〉
ショコラショート
(φ12cm) [税込] 3,240円 [6台限定]
●お渡し日: 12月24日(火) 限り



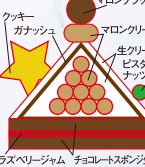
当店こだわりのふわふわのシフォン生地を使い、ドーナツ状のシフォンケーキの空洞部分にオリジナルカスタードクリームとイチゴ(2粒程度)を入れて、小さくても食べ応えのあるクリスマス仕様になりました。

〈パティスリー菓音〉
クリスマスシフォン
(φ12cm) [税込] 2,268円 [10台限定]
●お渡し日: 12月24日(火) 限り



濃厚なマロンクリームを組み上げ、ラズベリージャムの酸味をアクセントにしました。

〈パティスリー菓音〉モンブラン
(長さ16cm) [税込] 3,780円 [10台限定]
●お渡し日: 12月24日(火) 限り



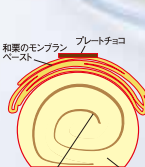
楽天グルメ大賞ロールケーキ部門を4年連続受賞したフルーツロールケーキ「プランタンヌーボー」に、クリスマス用の飾りを添付した限定仕様です。

〈花月堂〉プランタンヌーボー
ホール(長さ約18cm×φ10cm)
[20台限定] [税込] 3,240円
●お渡し日: 12月24日(火) 限り



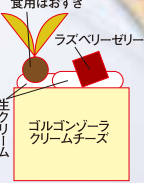
国産の和栗ペーストを使用した、本格モンブランロールです。オリジナルのキャラメルクリームとの相性も良く、花月堂のロールケーキを代表する商品です。

〈花月堂〉キャラメルもんぶらんロール
(クリスマス飾りつき)
ホール(長さ18cm×φ10cm)
[20台限定] [税込] 2,700円
●お渡し日: 12月24日(火) 限り



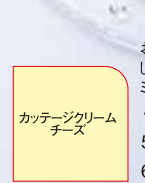
クリームチーズにゴルゴンゾーラチーズを合わせたベイクドチーズケーキ。食用ほおずきとラズベリーゼリーをトッピング。

〈ときよじせつ ONODERA〉
ゴルゴンゾーラベイクドチーズケーキ
(長さ約20cm) [税込] 2,500円 [20台限定]



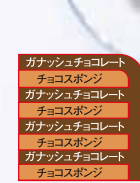
おいさと品質にこだわり100%自製チーズを使用し独自の製法でしっかりと焼き上げたマイルドでクリームな味わい。

〈トロイカ〉ベイクドチーズケーキ
5号(φ15cm) [税込] 3,132円
6号(φ18cm) [税込] 4,212円



かぎや定番のチョコレートケーキにマカロンを飾りました。洋酒を使用していないので、小さなお子様も安心してお召し上がりいただけます。

〈かぎや菓子舗〉
メレセントオペラ
5号(φ15cm) [税込] 3,800円 [100台限定]



イチゴムースとバニラムースをサンドしてチョコクリームで仕上げたかわいらしいクマさんのケーキです。

〈かぎや菓子舗〉
メリーベアサンタ
6号(φ18cm) [税込] 4,400円 [100台限定]

