

数量
限定



RIHGA ROYAL HOTELS



703 リーガロイヤルホテル

イタリア栗の モンブラン

ボーナスポイント
+300P

イタリア産のマロン原料をふんだんに使用し、高級感のある
ノワゼット生地に濃厚なマロンクリームを合わせました。
伝統と格式のリーガロイヤルホテル監修の贅沢なモンブランです。

本体
価格 **3,980円** 参考税込 4,299円



5号 (直径約15cm×高さ約8cm)
特定原材料: 卵・乳・小麦

ご予約受付期間: 12月17日 (火) まで
お渡し期間: 12月21日 (土)~24日 (火) まで

ROYAL

704 ロイヤル

北海道 純生クリームケーキ

ボーナスポイント
+300P

北海道産生クリームを100%使用した濃厚なクリームを
バターと卵の香りが広がるふわふわのスポンジでサンドした、
シンプルかつ王道のケーキです。

本体
価格 **3,500円** 参考税込 3,780円

5号 (直径約15cm×約5cm)

特定原材料: 卵・乳・小麦

ローソク3本付 ④



ご予約受付期間: 12月17日 (火) まで
お渡し期間: 12月21日 (土)~24日 (火) まで

数量
限定





705 ホテルオークラ キャラメルダブル ナッツショコラ

ボーナスポイント
+300P

ベルギー産チョコレートを使用したショコラムース、ヘーゼルナッツショコラムース、キャラメルソースを重ね、食感のアクセントにアーモンド、香りづけにコアントローを使用した贅沢なショコラケーキです。

本体価格 **3,980円** 参考税込 4,299円



ご予約受付期間: 12月17日 (火) まで
お渡し期間: 12月21日 (土)～24日 (火) まで



旬の素材、手作りの製法。レストランのデザートから生まれたお店、patisserie KIHACHIは、四季折々のおいしさをいちばんおいしいときにお届けします。

エグゼクティブシェフ
森 裕貴

706 patisserie KIHACHI トライフル ショートケーキ

ボーナスポイント
+300P

卵をたっぷり使用したふわふわのスポンジ生地でカスタードクリームとバナナピューレをサンド。天面にはストロベリーとマンゴー、ブラックベリーをトッピングし軽く立てたクリームを絞りました。

本体価格 **3,500円** 参考税込 3,780円

5号 (直径約15cm×約4cm)
特定原材料: 卵・乳・小麦



ご予約受付期間: 12月17日 (火) まで
お渡し期間: 12月21日 (土)～24日 (火) まで





1948年に東京銀座に開業した銀座コージーコーナーは、全国に約400店舗を展開するスイーツショップです。
すべての人をスイーツで笑顔に。「いちばん身近なスイーツショップ」としてお客様に親しんでいただけることをめざしています。



707 銀座コージーコーナー クリスマス アソート



色とりどりの8種のカットケーキをアソートしました。

本体
価格 **3,480円** 参考税込 3,759円

6号 (直径約18cm) 特定原材料: 卵・乳・小麦



ご予約受付期間: 12月17日 (火) まで
お渡し期間: 12月21日 (土) ~ 24日 (火) まで

708 銀座コージーコーナー クリスマス チョコレート ケーキ



ベルギー産チョコレートを使用したチョコホイップクリームを
絞り、香ばしいマカダミアナッツをサンドした定番の
チョコレートケーキ。

本体
価格 **3,350円** 参考税込 3,618円

5号 (直径約15cm)
特定原材料: 卵・乳・小麦



マカダミアナッツ

ご予約受付期間: 12月17日 (火) まで
お渡し期間: 12月21日 (土) ~ 24日 (火) まで



709 銀座コージーコーナー クリスマス モンブラン



粒々のマロン入りホイップクリームをキメ細かいパンデロスポンジで
サンド。マロンの甘さが楽しめるデコレーションです。

本体
価格 **3,350円** 参考税込 3,618円

5号 (直径約15cm)
特定原材料: 卵・乳・小麦



ホイップクリーム
マロンダイス入り
ホイップクリーム

ご予約受付期間: 12月17日 (火) まで
お渡し期間: 12月21日 (土) ~ 24日 (火) まで

数量限定



ヘーゼルナッツ
流紋岩
マロンクリーム
マロンムース
ヘーゼルナッツ
ショコラムース
ココア
スポンジ
玄米クララン

両論 賛否
SANPEI-RYORON



料理人笠原将弘がオーナーシェフを務める「賛否両論」のメニューは季節の素材を活かした「おまかせコース」のみ。「腕・舌・造り心」をモットーに、父親譲りのセンスと一流料亭で磨いた確かな技術で今日も腕を振るう。

賛否両論 笠原シェフ

710 賛否両論
店主 笠原将弘の
ヘーゼルナッツモンブラン

濃厚なマロンクリームにヘーゼルナッツのショコラムースを合わせ、食感のアクセントに玄米クラランチを加えました。

本体価格 **3,800円** 参考税込 4,104円

**ボーナスポイント
+300P**

5号(直径約15cm×高さ約4.5cm) 特定原材料:卵・乳・小麦

ご予約受付期間:12月17日(火)まで
お渡し期間:12月21日(土)~24日(火)まで

Atelier de Fromage



アトリエ・ド・フロマージュは1982年、創業者夫妻の「カマンベールチーズを作ってみよう」という思いから始まりました。創業者夫妻がフランスより持ち帰り、日本で培ってきた技術は、他にはない独自の魅力を創造しています。

711 アトリエ・ド・フロマージュ
ティラミス

北海道産のマスカルポーネを使用し、チョコレートのパリパリとした食感をしみながら、しっとり濃厚でとろける口どけが楽しめるティラミスに仕上げました。

本体価格 **3,200円** 参考税込 3,456円

5号(直径約14cm×高さ約2cm)
特定原材料:卵・乳・小麦

**ボーナスポイント
+300P**

ご予約受付期間:12月17日(火)まで
お渡し期間:12月21日(土)~24日(火)まで

ココアパウダー
マスカルポーネクリーム
パリパリ食感の
チョコレート
スポンジ
エスプレッソリキュール
カルーアリキュール

数量限定



数量限定



ガラージュショコラ・金粉
ショコラムース
コアントローシロップ
ココアスポンジ
ショコラクリーム
アーモンドショコラクララン
ココアスポンジ

別添ミルタチョコレート

chocolaterie Galler
Indépendante



1976年創業のチョコレートブランド。その品質が認められ1994年には異例のスピードで「ベルギー王室御用達」認定を受ける。以来、ベルギーの伝統的なチョコレート作りを世界に広めるべく、厳選された素材のみを使用した最高級品質のチョコレートを作り続けています。

712 Galler
ベルギー
ショコラノワール

ベルギー王室御用達のチョコレートショップ「ガラー」のチョコレートをを使用したケーキ。濃厚なショコラムースと軽やかなショコラクリームを重ね、食感のアクセントにアーモンドショコラクラランチを合わせました。

本体価格 **2,800円** 参考税込 3,024円

**ボーナスポイント
+200P**

1個(約22cm×約5cm×約4cm) 特定原材料:卵・乳・小麦

ご予約受付期間:12月17日(火)まで
お渡し期間:12月21日(土)~24日(火)まで



713 FLO PRESTIGE PARIS

9種のフルーツカスタードタルト

ボーナスポイント
+300P

アーモンドパウダーを加え香ばしく焼き上げたサクサク食感の上に、カスタードクリーム、9種のフルーツを盛りつけたタルトです。

本体 価格 **3,700円** 参考税込 3,996円

5号（直径約15cm×高さ約5cm）

特定原材料：

卵・乳・小麦



オレンジ



ベリー



白桃

ご予約受付期間：12月17日（火）まで

お渡し期間：12月21日（土）～24日（火）まで

714 TAKAKI BAKERY

タカキベーカリー 濃厚ベリーのXmasタルト

ボーナスポイント
+300P

タルト生地に、アマンド生地、カスタードクリームを重ね、ラズベリー＆ブルーベリーの实と、ラズベリー＆ストロベリーコンフィチュールでみずみずしく仕上げました。

本体 価格 **3,580円** 参考税込 3,867円

5号（直径約15cm×高さ約4.5cm）

特定原材料：

卵・乳・小麦



ご予約受付期間：12月17日（火）まで

お渡し期間：12月21日（土）～24日（火）まで



715



FUJIYA ©FUJIYA CO., LTD.

ボーナスポイント
+300P

不二家クリスマス プチケーキアソート（12）

12種類のプチサイズのケーキを一度に楽しめるクリスマスパーティに最適なアソートケーキ。タルト、四角いケーキ、カップデザート等、色々な品目のケーキをプチサイズで少しづつ楽しめます。

本体 価格 **2,980円** 参考税込 3,219円

（スクエア）約4cm×約4cm×約4cm

（タルト）約4.5cm×約4cm

（カップ）約5.5cm×約4cm

特定原材料：卵・乳・小麦

ご予約受付期間：12月12日（木）まで

お渡し期間：12月21日（土）～24日（火）まで



マリオンクレープ



716 マリオンクレープ クリスマスミルクレープ

ボーナスポイント
+200P

マリオンクレープオリジナルの粉を使用したふんわり軽めの皮を何層にも重ね、マリオンクレープの特徴である甘い生地と再現したクレープ専門店がアレンジしたミルクレープです。

本体価格 **2,980円** 参考税込 3,219円

5号 (直径約15cm×高さ約5cm)
特定原材料: 卵・乳・小麦



ご予約受付期間: 12月17日 (火) まで
お渡し期間: 12月21日 (土) ~ 24日 (火) まで



717 アートホテル鹿島セントラル ホテルメイドチーズケーキ

ホテルメイドの味を、ぜひご家庭でお楽しみください。

本体価格 **1,700円** 参考税込 1,836円

6号
特定原材料: 卵・乳・小麦

ご予約受付期間: 12月17日 (火) まで
お渡し期間: 12月21日 (土) ~ 24日 (火) まで

ボーナスポイント
+200P



718 不二家クリスマス 切れてるミルフィーユ(4)



© FUJIYA CO., LTD.

ボーナスポイント
+200P

香ばしいパイで練乳入りのカスタードホイップクリームをサンドしました。自工場で生地から仕込んだこだわりのパイに、風味と食感を保つようホワイトチョコレートをコーティングしました。自分で切るのが難しいミルフィーユがあらかじめ切られているのも嬉しいポイントです。

本体価格 **2,580円** 参考税込 2,787円

約3.5cm×約8cm×約6cm×4切
特定原材料: 卵・乳・小麦



ご予約受付期間: 12月12日 (木) まで
お渡し期間: 12月21日 (土) ~ 24日 (火) まで