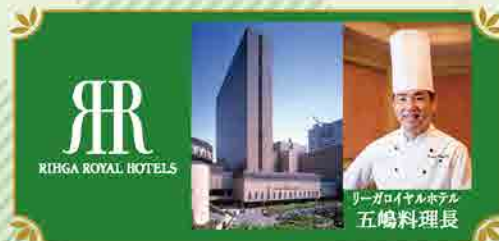




数量
限定



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(ヘーゼルナッツ・アーモンド)生地と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。

本体
価格 **3,980円** 参考税込 4,299円



5号相当(直径約15cm×高さ約7cm)
特定原材料:卵・乳・小麦
ご予約受付期間:12月16日(火)まで
お渡し期間:12月21日(日)~24日(水)まで

BOUL' MICH



吉田菊次郎会長



704 銀座ブルミッシュ 監修

フレーズノエル

ボーナスポイント
+300P

北海道産の生クリーム(乳脂42%)とホイップクリームをブレンドしたクリームといちごを楽しむシンプルなデコレーションケーキ。

本体
価格 **3,980円** 参考税込 4,299円

5号(直径約15cm)
特定原材料:卵・乳・小麦



ご予約受付期間:12月16日(火)まで
お渡し期間:12月21日(日)~24日(水)まで



数量
限定



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

カカオ分の高い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シャンティ、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。

本体
価格 **3,980円** 参考税込 4,299円

キャンディング
アーモンドダイス・
ヘーゼルナッツ

5号 (直径約15cm×高さ約5cm)

特定原材料: 卵・乳・小麦



キャラメルソース
グラッセージュショコラ
ショコラムース
ココアスポンジ
(コアントローシロップがけ)
ヘーゼルナッツショコラシャンティ

ココアスポンジ プラリネキャラメル
フィアンティース

ご予約受付期間: 12月16日 (火) まで
お渡し期間: 12月21日 (日) ~ 24日 (水) まで

SEIBU
PRINCE HOTELS &
RESORTS

706 プリンズホテル

ボーナスポイント
+300P

パーフェクト チーズケーキ

内藤名誉料理長が「パーフェクト」と評するチーズケーキ。3層のチーズの層それぞれに特徴を持たせた完璧な調和を楽しむケーキ。

本体
価格 **3,980円** 参考税込 4,299円

フリーズドライストロベリー・
ビスターオ

4.5号 (直径約13.5cm)

特定原材料: 卵・乳・小麦



レモン香る
マスカルポーネクリーム
ディプロマット
チーズクリーム
バニラ香る
ベイクドチーズケーキ
クランデクッキー

ご予約受付期間: 12月16日 (火) まで
お渡し期間: 12月21日 (日) ~ 24日 (水) まで



数量
限定



数量限定



高とチーズ
キャラメル
チョコレート
マロン
ピスタチオとベリー
ベリーヨーグルト
ガラスージュショコラ
オレンジティ

GINZA Cozy Corner
銀座コースーコーナー
since 1986

1948年に東京銀座に開業した銀座コースーコーナーは、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ることをめざしています。

707 銀座コースーコーナー クリスマス アソート

人気の8つの味わいをお楽しみ頂ける、カット済みアソートタイプ。

本体価格 **3,650円** 参考税込 3,942円

6号(直径約18cm×高さ約5cm) 特定原材料:卵・乳・小麦

ご予約受付期間:12月16日(火)まで
お渡し期間:12月21日(日)~24日(水)まで

ボーナスポイント +300P

KEN'S CAFE TOKYO

氏家健治シェフ

708 ケンズカフェ東京 ショコラノエル

チョコレートを知りつくした氏家シェフが厳選した、カカオ65%のベルギーチョコレートを使用したチョコレートクリームケーキです。

本体価格 **3,480円** 参考税込 3,759円

4.5号(直径約13.5cm) 特定原材料:卵・乳・小麦
ご予約受付期間:12月16日(火)まで
お渡し期間:12月21日(日)~24日(水)まで

ボーナスポイント +300P

数量限定



ガラスージュ
チョコレート
ホイップクリーム
チョコレートクリーム
ヘーゼルナッツ
バニラスポンジ

数量限定



抹茶
ホワイトクリーム
マロンクリーム
白・ストローゼン
マロンクリーム
ヘーゼルナッツショコラムース
ココアスポンジ

両論 賛否
SANPI 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食材を活かした「おまかせコース」のみ。「胸・舌・遊び心」をモットーに、父業職りのセンスと一夜料理で磨いた豊かな技術で今日も胸を張る。

賛否両論 笠原シェフ

709 賛否両論 店主 笠原将弘の ヘーゼルナッツモンブラン

和菓をベースにしたマロンクリーム・ムースとヘーゼルナッツショコラムースを合わせた和洋折衷のクリスマスケーキ。ザクザクとした食感の玄米クランチを加え香ばしさをプラス。

本体価格 **3,850円** 参考税込 4,158円

5号(直径約15cm) 特定原材料:卵・乳・小麦
ご予約受付期間:12月16日(火)まで
お渡し期間:12月21日(日)~24日(水)まで

ボーナスポイント +300P



710 五洋食品産業 4種のパーティー アソート

ボーナスポイント
+200P

人気のフレーバー4種 (ガトーショコラ、チーズケーキ、
ティラミストルテ、ベリームース) が一度に楽しめるアソートケーキ。

本体 2,980円 参考税込 3,219円

6号(4種×3個) (直径約18cm×高さ約3cm)

特定原材料: 卵・乳・小麦



ガトーショコラ



チーズケーキ



ティラミストルテ



ベリームース

ご予約受付期間: 12月16日 (火) まで
お渡し期間: 12月21日 (日)~24日 (水) まで

Atelier de Fromage



711 アトリエ・ド・フロマージュ ノエル・フロマージュ

ボーナスポイント
+200P

クリームチーズをベースに、チーズケーキには珍しいカマン
ベールチーズパウダーやゴーダチーズパウダーを使用した
チーズ専門店としてのアイデアが光るこだわりのチーズケーキ。

本体 2,600円 参考税込 2,808円

約6cm×約18cm×高さ約4.3cm

特定原材料: 卵・乳・小麦



ご予約受付期間: 12月16日 (火) まで
お渡し期間: 12月21日 (日)~24日 (水) まで



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る。



712 ガレー ベルギー ショコラノワール

ボーナスポイント
+200P

ベルギー王室御用達のチョコレートショップ「ガレー」のチョコレートを
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クランチを合わせました。

本体 2,880円 参考税込 3,111円

約22cm×約4cm×高さ約4.4cm 特定原材料: 卵・乳・小麦

別添: ミルクチョコレート

ご予約受付期間: 12月16日 (火) まで
お渡し期間: 12月21日 (日)~24日 (水) まで





数量
限定



713 FLO PRESTIGE PARIS 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タルト生地の上に、カスタードクリーム、色とりどりの5種のフルーツを盛り付けた煌びやかなフルーツタルト。

本体
価格 **3,780円** 参考税込 4,083円

5号 (直径約15cm×高さ約5cm)

特定原材料:

卵・乳・小麦



黄桃・白桃



オレンジ



ベリー

ご予約受付期間: 12月16日 (火) まで

お渡し期間: 12月21日 (日)~24日 (水) まで

714 TAKAKI BAKERY

タカキベーカリー 4種のベリーの 濃厚チーズケーキ

クリスマスパーティーの食卓を華やかに演出する、真っ赤な色合いのベリーチーズケーキです。

本体
価格 **3,180円** 参考税込 3,435円

4号 (直径約11.5cm×ベリーまでの高さ約7.5cm)

特定原材料: 卵・乳・小麦

カスタードクリーム
スポンジ生地
ストロベリー&
ラズベリー
チーズケーキ
カスタードクリーム
ココア生地

ラズベリー
ブラックベリー・ブルーベリー
ラズベリーゼリー
ラズベリー&
ストロベリー
コンフィチュール
チョコがけ
フィアンティース

ご予約受付期間: 12月16日 (火) まで
お渡し期間: 12月21日 (日)~24日 (水) まで

ボーナスポイント
+300P



数量
限定



数量
限定

715 FUJIYA ©FUJIYA CO., LTD.

不二家 クリスマス プチケーキアソート (12)

ボーナスポイント
+200P

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ずつ楽しめます。

本体
価格 **3,600円** 参考税込 3,888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 (金) まで

お渡し期間: 12月21日 (日)~24日 (水) まで



数量
限定

地かけアーモンド
マリオンクレープ
オリジナル配合
クレープ皮
自家製
サンドクリーム
キャラメルホイップ
クリーム



716 マリオンクレープ クリスマスミルククレープ

オリジナルのミックス粉とバニラフレーバーを使用
することで、マリオンクレープの甘い香りが特徴の
ふんわり軽いクレープ生地を再現。クレープ専門店
ならではのミルククレープです。

ボーナスポイント
+200P

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16日(火)まで
お渡し期間:12月21日(日)~24日(水)まで



アートホテル鹿島セントラルは、
地上78.2mの高さを誇る、
神栖市のランドマークとして
愛されるホテルです。

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

ボーナスポイント
+100P

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(約17.5cm×約4cm)

特定原材料:卵・乳・小麦

ご予約受付期間:12月16日(火)まで
お渡し期間:12月21日(日)~24日(水)まで



数量
限定



数量
限定

718 FUJIYA ©FUJIYA CO., LTD. 不二家

クリスマス 切れてるミルフィーユ(4)

ボーナスポイント
+200P

香ばしいパイでバタークリームとカスタードを混ぜたムスリーヌをサンド
したミルフィーユ。ミルキークリームとベリーフィリング、キャンディング
アーモンドをトッピングし、色々な味わいを楽しめます。自分で切るのが
楽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 **2,980円** 参考税込 3,219円

約3.5cm×約8cm×約5.5cm×4切

特定原材料:卵・乳・小麦



ムスリーヌ

パイ生地

ご予約受付期間:12月12日(金)まで
お渡し期間:12月21日(日)~24日(水)まで