数量限定

銀座千疋屋
Since 1894






## 703 銀座千疋屋

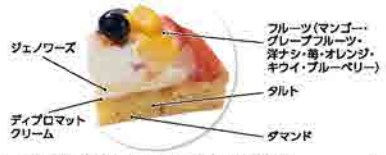
ボーナスポイント +300P

# 銀座タルト（フルーツ）

サクッと香ばしく焼き上げたタルトとアーモンド生地に、カスタード風味のクリームを絞り、色とりどりの7種類のフルーツをふんだんにトッピングしました。

本体価格 4,100円 参考税込 4,428円

5号（直径約15cm×高さ約6cm）
特定原材料：卵・乳・小麦・アーモンド・オレンジ




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

SEIBU PRINCE HOTELS & RESORTS

数量限定



## 704 プリンスホテル

ボーナスポイント +300P

# パーフェクトチーズケーキ

レモンの爽やかさ、チーズの深いコク、なめらかな口どけが織りなす、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めるケーキです。

本体価格 3,980円 参考税込 4,299円

4.5号（直径約13.5cm×高さ約4cm）
特定原材料：卵・乳・小麦




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







## 705 ホテルオークラ

ボーナスポイント +300P

# キャラメルダブルナッツショコラ

カカオ分69%の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4cm)
特定原材料:卵・乳・小麦・アーモンド




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




## 706 リーガロイヤルホテル

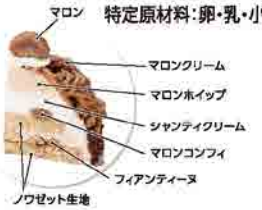
ボーナスポイント +300P

# イタリア栗のモンブラン

イタリア産マロン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号相当(直径約15cm×高さ約6cm)
特定原材料:卵・乳・小麦・アーモンド




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









## 707 テオブロマ ショコラジャンドゥーヤ

フルーティーな酸味と爽やかな香りが特徴の土屋シェフオリジナル、マダガスカル産カカオのチョコレート「TBM66」をふんだんに使用したダークチョコレートムースと香ばしいヘーゼルナッツムースを楽しめるチョコレートケーキです。

ボーナスポイント +200P

本体価格 3,600円 参考税込3,888円

4号(直径約12cm×高さ約4.5cm)
特定原材料:卵・乳・小麦・ゼラチン・アーモンド

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




## 708 辻利兵衛本店 宇治抹茶 もんぶらんけーき

ボーナスポイント +200P

「辻利兵衛本店」の宇治抹茶を使用したモンブラン。二度焙煎した碾茶を時間をかけて石臼挽きした香り高い宇治抹茶を使用した宇治抹茶クリームに香ばしいほうじ茶クランチや栗を挟みました。

本体価格 3,980円 参考税込 4,299円

5号相当(直径約14.5cm×高さ約7.5cm) 特定原材料:卵・乳・小麦

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










## 709 贅否両論 店主笠原将弘の ヘーゼルナッツモンブラン

和栗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です。ザクザクとした食感の玄米クランチで香ばしさをプラス。

ボーナスポイント +200P

本体価格 3,980円 参考税込 4,299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16日(水)まで
お渡し期間:12月21日(月)~24日(木)まで




GINZA Cozy Corner 銀座コージーコーナー since1948



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。

## 710 銀座コージーコーナー 6つのクリスマスアソート

ボーナスポイント +200P

抹茶のシフォン、苺ショコラケーキ、キャラメルミルクレープ、苺ショート、チョコレートケーキ、レアチーズの6種アソートです。

本体価格 3,334円 参考税込 3,601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(水)まで
お渡し期間:12月21日(月)~24日(木)まで

BOUL' MICH





吉田 菊次郎会長

## 711 銀座ブールミッシュ監修 フレーズノエル

ボーナスポイント +200P

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4.5cm)　特定原材料:卵・乳・小麦

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







マリオンクレープ
MARION CRÊPES



## 712 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

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レープに仕上げました。

本体価格 3,200円 参考税込 3,456円

5号(直径約15cm×高さ約4cm)　特定原材料:卵・乳・小麦

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




## 713 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、モンブラン、ベリームース)が1度に楽しめるアソートケーキです。

本体価格 3,200円 参考税込 3,456円

6号(直径約18cm)
特定原材料:卵・乳・小麦・ゼラチン




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

Galler

1976年創業のチョコレートブランド。
品質の高さから、ベルギーに600あるチョコレートブランドの中で6ブランドしか認定されない「ベルギー王室御用達」認定を受けました。
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。



## 714 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。

本体価格 2,980円 参考税込 3,219円

長方形(約22cm×約4.4cm) 特定原材料:卵・乳・小麦・アーモンド

ご予約受付期間:12月16日(水)まで
お渡し期間:12月21日(月)~24日(木)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親しまれるホテルです。

## 715 アートホテル 鹿島セントラル バスクチーズケーキ

表面を香ばしく焼き上げた独特の焦がし風味と、なめらかな口どけが特徴のホテルパティシエ特製チーズケーキです。
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 4,800円 参考税込 5,184円

5号(直径約14cm×高さ約4cm) 特定原材料:卵・乳・小麦

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




## 716 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ーに最適なアソートケーキです。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11日(金)まで／お渡し期間:12月21日(月)～24日(木)まで




## 717 不二家 クリスマス 切れてるミルフィーユ(4)

香ばしいパイと自社製カスタードとマダガスカル産バニラのバニラ香料を使用したカスタードホイップクリームをサンドしたミルフィーユです。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 3,200円 参考税込 3,456円

約14cm×約8cm×約5.5cm 特定原材料:卵・乳・小麦

ご予約受付期間:12月11日(金)まで／お渡し期間:12月21日(月)～24日(木)まで

# Ice Cake ひんやり美味しいアイスケーキ




## 718 ゴディバ アイスケーキムースショコラ

GODIVAが誇るベルギー産のクーベルチュールを使用した、濃厚でリッチな味わいのチョコレートアイスケーキ。一口食べると、ベルベットのようななめらかな口どけに、アーモンドプラリネの香ばしい香りが重なり合い、本物のケーキを食べているかのように口の中で様々な味わいが広がります。

本体価格 4,480円 参考税込 4,839円

4号(直径約12cm×高さ約4.5cm) 特定原材料:卵・乳・小麦・アーモンド・大豆・ゼラチン 冷凍

ご予約受付期間:12月16日(水)まで
お渡し期間:12月22日(火)～24日(木)まで 10時からのお渡しになります。




## 719 オハヨー乳業 生チョコ&ベリーのアイスクリームケーキ

乳脂肪分47%の北海道産生クリームと生乳をリッチに使用した濃厚なミルクアイスクリーム・いちごとラズベリーのフルーツソースをアクセントに、ベルギー産クーベルチュールを使用した生チョコ入りチョコアイスを合わせた三重奏をお楽しみください。アルコール分0.1%未満 ※上部トッピングの生チョコは洋酒不使用。チョコアイス部内の生チョコには洋酒を使用しています。

本体価格 3,980円 参考税込 4,299円

5号(直径約15cm×高さ約6.5cm) 特定原材料:卵・乳・アーモンド・大豆・マカダミアナッツ 冷凍

ご予約受付期間:12月16日(水)まで
お渡し期間:12月22日(火)～24日(木)まで 10時からのお渡しになります。