うえのよりどころ
UENO YORIDOKORO

ホーム | 松坂屋上野店のファンタスティッククリスマス | 上野が、すき。 | 粋モノ
インフォメーション | イベント | ギフト&グッズ | ケーキ&パーティーフード

ホールケーキ

【松坂屋上野店限定】松坂屋上野店と華調理製菓専門学校がコラボレーション

1.〈新宿高野〉／本館1階



Xmas カップ
税込648円（本体価格600円）

カップの中に苺ムースと苺ソースをしのばせてフルーツをトッピングした、クリスマス限定の可愛らしいスイーツです。



Xmas ショートケーキ
税込648円（本体価格600円）

ソフトなビスキュイで苺をサンドした、苺の美味しさが引き立つショートケーキ。



Xmas ロワイヤル
税込648円（本体価格600円）

ホイップクリームを巻いたロールケーキに、苺やぶどう、オレンジなど、色とりどりのフルーツを華やかにトッピング。柊型のチョコプレートを添えて。



1.〈アンテノール〉／本館1階

1. おひげのサンタ　1個　税込702円
販売期間：12月00日(○)→00日(○) 各日○台限り
○○○○○○○○○○○○

2. ツリーモンブラン　1個　税込669円
販売期間：12月00日(○)→00日(○) 各日○台限り
○○○○○○○○○○○○

3. ノエルリース　1個　~~税込734円~~ 702円
販売期間：12月00日(○)→00日(○) 各日○台限り
○○○○○○○○○○○○

1.〈ヴィタメール〉／本館1階

1. トゥール・ノエル　1個　税込756円
販売期間：12月00日(○)→00日(○) ~~各日○台限り~~
○○○○○○○○○○○○

2. ノエル・フランボワーズ　1個　税込702円
販売期間：12月00日(○)→00日(○) ~~各日○台限り~~
○○○○○○○○○○○○

3. ノエル・グランショコラ　1個　税込702円 ~~734円~~
販売期間：12月00日(○)→00日(○) ~~各日○台限り~~
○○○○○○○○○○○○

パーティーフード

データ支給ください

〈鶏陣〉／本館地下1階
日向鶏 ローストチキン　1羽　税込4,752円
販売期間：12月00日(○)→00日(○) 各日○個限り
○○○○○○○○○○○○



〈ポール・ボキューズ〉／本館地下1階s
いとう和牛使用黒毛和牛ローストビーフ(もも)　1パック(100g)　税込2,160円
販売期間：12月00日(○)→00日(○) 各日○個限り
○○○○○○○○○○○○



〈RF1〉／本館地下1階
サラダセレクション　3~4人前　税込3,456円
販売期間：12月23日(土・祝)・24日(日)
RF1の人気サラダ7種類をバリエーション豊かに詰め合わせました。



〈イーション〉／本館地下1階
テーブル彩るごちそうDISH　1食　税込1,890円
販売期間：12月00日(○)→00日(○) 各日○個限り
○○○○○○○○○○○○



〈北辰館〉／本館地下1階
クリスマスSUSHIケーキ　1個　税込3,980円
販売期間：12月00日(○)→00日(○) 各日○個限り
○○○○○○○○○○○○



〈九州屋〉／本館地下1階
フルーツ盛り合わせ(パインポート)　税込2,160円
販売期間：12月00日(○)→00日(○) 各日○個限り
○○○○○○○○○○○○



〈D&M　CAVE〉／本館地下1階
ドンペリニョン 2009 ヨシオカトクジン MHD-354　1本(750ml)　税込24,840円
○○○○○○○○○○○○

Matsuzakaya　PARCO_ya　TOHO CINEMAS.

© Daimaru Matsuzakaya Department Stores Co.Ltd. All Rights Reserved.

(4) 佐藤　販売期間
12/23(土)、12/24(日)　2日間
2日間計 30台（予約含む）

(新宿高野)

(2) 佐藤
可愛らしいクリスマスプティ・ガントルメを多彩にご用意しました。

(3) 佐藤

(1) 佐藤

アニ 松本

ヴィタ 宮本

共通

販売期間 12/1(金)～12/25(月)
苺酸っぱい苺のムースをマダガスカル産バニラの香り高いムースで包み、チョコレートの帽子をかぶせました。

未すぐりを包んだクリームブリュレをピスタチオクリームで包み、チョコアーモンドケーキにのせました。

苺が香るホワイトチョコレートで苺クリームとアーモンドスポンジを包み、チョコレートのリースを飾りました。

共通　1~3番

販売期間 12/1(金)～12/25(月)

1. マラカイボ65%のクーベルチュールチョコレートを使用したムースと、香り高いピスタチオが調和する贅沢な味わいです。

2. フランボワーズをあわせたチョコレートムースの中は、酸味がアクセントのフランボワーズジュレ。

3. ヴィタメールがお届けする2017年のスペシャリテ。カカオ豆本来の風味を引き出したチョコレートを使用し、濃厚でビター な味わいに仕上げました。