

Christmas Cake & Party Foods

今年いちばん、きらめく“夢”を。

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。

シタマチフロントとして生まれ変わる
上野御徒町のように進化する
ケーキを作りました。

[松坂屋上野店] 2017 クリスマスケーキ&パーティーフーズ ご予約承り

承り期間

店頭お渡しケーキ: 10月4日(水)→12月15日(金) ※WEB: 10月7日(土)→12月13日(水)
冷凍お届けケーキ: 10月4日(水)→12月6日(水) ※WEB: 10月7日(土)→12月4日(月)

承り場所

本館6階 おせち・クリスマスケーキ承りコーナー
店内の各ショップでも随時承っております。詳しくは係員におたずねください。

ベーシックなデコレーションケーキに彩り良くフルーツを飾りました。

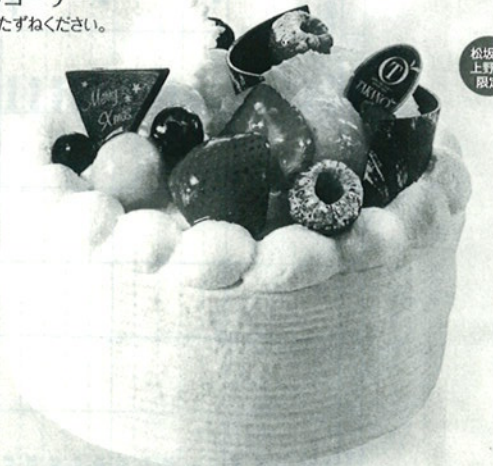
485584

〈新宿高野〉カプリス
1台: 径約12cm 税込4,104円
アレルギー特定原材料: 卵・乳・小麦
限定数: 30
お渡し日: 12月23日(土・祝)・24日(日)

カットした苺・マンゴー
マロン・ラスベリー
グレープフルーツ
ブルーベリー
ビスキュイ
ホイップ
クリーム
カットした苺



華調理製菓専門学校 新宿高野パティシエール
宮崎菜さん × 伊藤寿子さん



松坂屋
上野店
限定



松坂屋
上野店
限定

苺とホワイトチョコのスタンダードな組み合わせに、
柚子を合わせた新鮮な味わいです。

485454

〈浅草シルクプリン〉YUZU
1台: 径約15cm 税込5,800円
アレルギー特定原材料: 卵・乳・小麦
限定数: 50
お渡し日: 12月20日(水)→25日(月)

ゆずの 苺・フランボワーズ・
マカロン ブルーベリー
苺のマカロン
ナバージュ
ホワイトチョコムース
苺クリーム
パール
クラッシュ
ジョコンド生地
ゆずジュレ



華調理製菓専門学校 浅草シルクプリンパティシエ
宮下美桜さん × 永井則行さん

濃厚なビスターチのクリームに酸味のアクセントとしてカシスを加えました。
土台はプラリネのフリオニエースでさくさく食感!!

485467

〈アドリア洋菓子店〉
森のカシスとビスターチ
1台: 径約15cm 税込4,104円
アレルギー特定原材料: 卵・乳・小麦
限定数: 50
お渡し日: 12月23日(土・祝)→25日(月)

赤すぐり アラザン クレームシャンティ
ビスターチの
クラッシュ
カシスのクリーム
ミックスベリー
のクリーム
アーモンドビスキュイ
プラリネの
フリオニエース



華調理製菓専門学校 アドリア洋菓子店パティシエ
田邊祐奈さん × 佐藤哲郎さん



松坂屋
上野店
限定

Fantastic
Christmas
2017