



ご予約は各ショップ、本館6階おせち・クリスマスケーキ承りコーナー、WEBにて承ります。

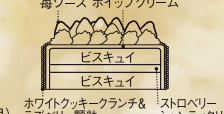


485526
〈新宿高野〉
マネージュ
苺のコンフィとストロベリーシャンティクリームをサンドした、苺の風味豊かなクリスマスケーキ。
1台:径約12cm
税込3,024円
アレルギー特定原材料: 卵・乳・小麦
お渡し日: 12月22日(金)→25日(月)





485513
〈新宿高野〉
ブリーズ ロゼ
ストロベリーシャンティクリームをサンドし、苺をバラに見立てて飾った華やかなクリスマスケーキ。
1台:径約15cm
税込3,996円
アレルギー特定原材料: 卵・乳・小麦
お渡し日: 12月22日(金)→25日(月)



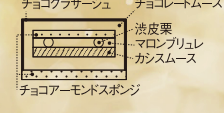


485496
〈新宿高野〉
クリスマスショートデコレーション5号
苺を2段にサンド。シンプルに仕立てたベーシックなデコレーションケーキ。
1台:径約15cm
税込4,860円
アレルギー特定原材料: 卵・乳・小麦
お渡し日: 12月22日(金)→25日(月)



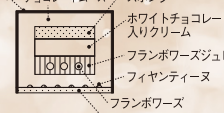


485281
〈ヴィタメール〉ヴェール・ラヴェニール
甘酸っぱいカシムースと果が隠れた風味豊かなマロンブリュレを、カカオの香り豊かなチョコレートムースで包みました。
1台:径約15cm
税込5,400円
アレルギー特定原材料: 卵・乳・小麦
限定数: 10
お渡し日: 12月23日(土・祝)→25日(月)





485210
〈ヴィタメール〉ノエル・ルージュ
フランボワーズをあわせたチョコレートムースの中は、ホワイトチョコレートクリームとフランボワーズジュレ。カカオの香りとフランボワーズの華やかな酸味をお楽しみください。
1台:径約10.5cm
税込2,916円
アレルギー特定原材料: 卵・乳・小麦
限定数: 20
お渡し日: 12月22日(金)→25日(月)





485135
〈ヴィタメール〉
ブリーズ・ド・ヴィタメール
口どけなめらかなクリームとスポンジに3種のフルーツをサンドして、苺を飾りました。
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: 60
お渡し日: 12月22日(金)→25日(月)



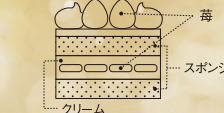


485063
〈アンテナール〉
ブッシュ・ド・ノエル
チョコアーモンドスポンジにココのあるキャラメルバタークリームとジャンドゥーガナッシュを巻き込んだ深い味わい。
1台:長さ約16cm
税込3,564円
アレルギー特定原材料: 卵・乳・小麦
限定数: 30
お渡し日: 12月22日(金)→25日(月)



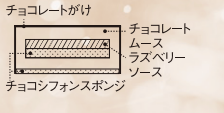


485021
〈アンテナール〉
ノエル・ブリーズ
北海道産生クリームをブレンドした口どけの良いクリームと、きめ細かに焼き上げたスポンジケーキを苺をサンド。
1台:径約15cm
税込4,320円
アレルギー特定原材料: 卵・乳・小麦
限定数: 100
お渡し日: 12月22日(金)→25日(月)





485294
〈ケーニヒス クローネ〉
ハッピーショコラツリー
ふんわりチョコシフォン生地と濃厚なチョコレートムースをあわせた、可愛いツリー型ケーキ。甘酸っぱいラズベリーソースがアクセントに。
1台:約23×20cm
税込4,320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)→25日(月)



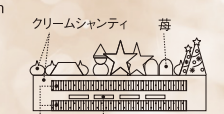


485379
〈金谷ホテルペカリー〉
クリスマス生ケーキ5号
栃木県産のいちご「とちおとめ」を使用しています。くちけのよいスポンジとココのあるクリームの定番ケーキ。
1台:径約15cm
税込3,996円
アレルギー特定原材料: 卵・乳・小麦
限定数: 50
お渡し日: 12月22日(金)→25日(月)





485308
〈モロゾフ〉クリスマスストロベリーショートケーキ
2層のふわふわスポンジケーキの間には、スライスイチゴとクリームシャンティをサンド。天面にはイチゴをトッピングし、サンタクロースのシュガーオーナメントと星型チョコレートプレート、もみの木と金色の「メリークリスマス」オーナメントで飾り付けました。
1台:径約12.5cm×高約8cm
税込2,484円
アレルギー特定原材料: 卵・乳・小麦
お渡し日: 12月23日(土・祝)・24日(日)





485425
〈ホテルオークラ〉クリスマスショートケーキ
いちごを使用した、ホテルオークラ自慢の生クリームをたっぷり使用してなめらかに仕上げた、スタンダード&シンプルなショートケーキです。
1台:直径約12cm×高約5cm
税込3,888円
アレルギー特定原材料: 卵・乳・小麦
限定数: 60
お渡し日: 12月23日(土・祝)・24日(日)



お届け限定 送料込み

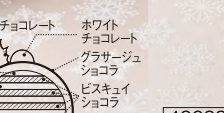
冷凍でお届けのケーキ

ご予約 本館6階 おせち・クリスマスケーキ承りコーナー:12月6日(水)まで
承り WEB:12月4日(月)まで

お届け日:12月21日(木)→24日(日)のご指定日 ※お届けは、ご指定日の午前中となります。

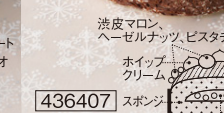


436377
〈ピエール マルコリーニ〉
プッシュ・ドゥ・ピエール 2017
1台:約11×8.5cm 税込7,510円
アレルギー特定原材料: 卵・乳・小麦
限定数: 5



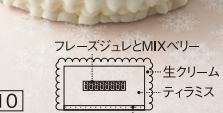


436380
〈ショクラティエ バレド オール〉
アムール・ド・ノエル
1台:約13×11.5cm 税込8,640円
アレルギー特定原材料: 卵・乳・小麦
限定数: 5





436407
〈帝国ホテル〉
クリスマスマロン
1台:径約15cm 税込6,480円
アレルギー特定原材料: 卵・乳・小麦
限定数: 10
※デコレーションキットは別添えです。





436423
〈帝国ホテル〉
ブリュイ
1台:径約15cm 税込6,480円
アレルギー特定原材料: 卵・乳・小麦
限定数: 5
※デコレーションキットは別添えです。





436436
〈銀座千疋屋〉
銀座フルーツシャルロット
1台:径約15cm 税込4,320円
アレルギー特定原材料: 卵・乳・小麦
限定数: 10
※デコレーションキットは別添えです。





436582
〈銀座千疋屋〉
ストロベリーアイスクリーム
1台:約11×11cm 税込4,104円
アレルギー特定原材料: 卵・乳・小麦
限定数: 10
※デコレーションキットは別添えです。



※冷凍宅配のケーキには送料が含まれております。※離島・沖縄県・北海道の一部地域にはお届けできません。※天候・交通の諸事情により、配送が遅れる場合がございます。※他の商品との同送はできません。※ケーキは冷凍でお届けします。アイスクリームを除き、ご自宅にて冷蔵解凍のうえ、お召し上がりください。

※店頭各ショップでは掲載品以外のケーキも多数取り揃えております。