

横浜 上永谷 フェアベール

横浜・港南区で地元の皆様に愛されて35年、
女性パティシエールの造り出す優美な味を
お届けします。



イチゴが
まるごと入ってます！



しっとりとしたスポンジにまるごと苺と
たっぷり生クリームをサンドし、上面や周り
にも苺とブルーベリーをふんだんに飾りま
した。たまごはそうてつローゼンオリジナル
「元気たまご」を使用しています。

N-5 横浜 上永谷 フェアベール 苺のスペシャル デコレーションケーキ 6号

【直径約18cm】……………本体 **7,800円**
(税込8,424円)

承り期間: 12月17日(金)まで
お渡し日: 12月24日(金)のみ

※特定原材料: 卵・乳成分・小麦

限定
10コ

しっとり焼き上げたカマンベールチーズとなめらかなマスカルポーネ
レアチーズの織りなすハーモニーが絶妙です。
たまごはそうてつローゼンオリジナル「元気たまご」を使用しています。



N-6 横浜 上永谷 フェアベール クリスマスダブルチーズケーキ

【約15×15cm】……………本体 **4,500円**
(税込4,860円)

承り期間: 12月17日(金)まで
お渡し日: 12月23日(木)・24日(金)

※特定原材料: 卵・乳成分・小麦

限定
50コ

早得
12/15(水)
まで

本格的なクールベールチョコレートをつんだんに使用し、
しっとりとしたチョコレートケーキに生クリームと可愛いサンタで仕上げた、
ご家族みなさまで楽しめるケーキです。
たまごは、そうてつローゼンオリジナル「元気たまご」を使用しています。



N-7 横浜 上永谷 フェアベール クリスマスガトーショコラ 5号

【直径約15cm】……………本体 **4,800円**
(税込5,184円)

承り期間: 12月17日(金)まで
お渡し日: 12月23日(木)・24日(金)

※特定原材料: 卵・乳成分・小麦

限定
35コ

早得
12/15(水)
まで



横浜モンテローザ

横浜で愛されて半世紀。
熟練パティシエのこだわり洋菓子店より
お届けします。



しっとりとしたスポンジと、乳脂肪35%の
高級生クリームをたっぷり乗せました。

N-8 横浜モンテローザ
ホワイトクリスマス 4号

【直径約12cm】……………本体 **3,800円**
(税込4,104円)

承り期間: 12月17日(金)まで
お渡し日: 12月22日(水)~12月24日(金)

※特定原材料: 卵・乳成分・小麦

限定
40コ

早得
12/15(水)
まで

ベルギー産のチョコレートをふんだんに
使用し、アーモンド・カラメルで風味豊かに
仕上げました。



N-9 横浜モンテローザ
リッチショコラーテ

【約15×15cm】……………本体 **4,000円**
(税込4,320円)

承り期間: 12月17日(金)まで
お渡し日: 12月22日(水)~12月24日(金)

※特定原材料: 卵・乳成分・小麦

限定
20コ

早得
12/15(水)
まで

横浜で創業59年。長年愛されているモンブラン
ケーキ。濃厚なマロンクリームをふんだんに
使ってクリスマスケーキに仕上げました。



N-10 横浜モンテローザ
モンブラン・クリスマス 5号

【直径約15cm】……………本体 **4,200円**
(税込4,536円)

承り期間: 12月17日(金)まで
お渡し日: 12月22日(水)~12月24日(金)

※特定原材料: 卵・乳成分・小麦

限定
20コ

早得
12/15(水)
まで

※オーナメント・プレート等は変更させていただく場合がございます。

シュテルン

厳選された素材と旬の果物を選び抜き、
手作りだからできる美味しさを追求した
地元湘南でも人気のお店よりお届けします。



厳選した北海道産生クリームを使用し
フレッシュフルーツのイチゴ、
ブルーベリー、キウイ、オレンジ、
ピンクグレープフルーツで仕上げました。

N-11 シュテルン 5種のフルーツ クリスマスケーキ 5号

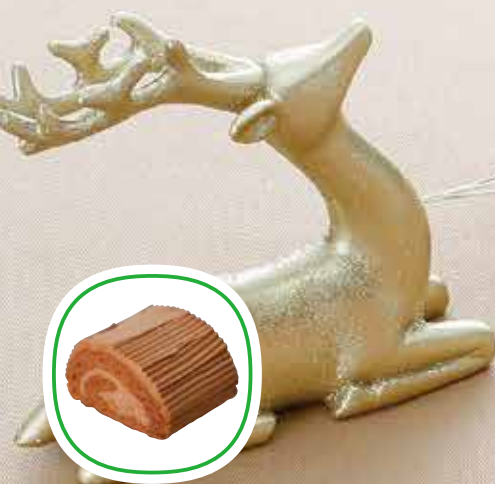
【直径約15cm】……………本体 **4,200円**
(税込4,536円)

承り期間: 12月17日(金)まで
お渡し日: 12月23日(木)・12月24日(金)

※特定原材料: 卵・乳成分・小麦

限定
30コ

早得
12/15(水)
まで



黒糖スポンジをチョコレートクリームと胡桃
でロールにして上面は更にカカオの効い
たクリームでノエルにしました。

N-12 シュテルン クリスマスチョコノエル

【約16×7cm】……………本体 **3,900円**
(税込4,212円)

承り期間: 12月17日(金)まで
お渡し日: 12月23日(木)・12月24日(金)

※特定原材料: 卵・乳成分・小麦

限定
30コ

早得
12/15(水)
まで



カンパーニュ



自由に飾ろうクリスマスケーキ6号

お好きなフルーツ(別売)を使って自由にトッピングをお楽しみください。



北海道42%をメインに4種のクリームを合わせた口溶けの良い商品に仕上げました。

N-13 カンパーニュ
自由に飾ろう
クリスマスケーキ 6号

【直径約18cm】……………本体 **4,200**円
(税込4,536円)

ローソク5本付き

承り期間: 12月17日(金)まで
お渡し日: 12月23日(木)~12月25日(土)

※特定原材料: 卵・乳成分・小麦

限定
25コ

早得
12/15(水)
まで

200
ポイント
プレゼント

自由に飾ろうクリスマスケーキ5号

お好きなフルーツ(別売)を使って
自由にトッピングをお楽しみください。



北海道42%をメインに4種のクリームを合わせた口溶けの良い商品に仕上げました。

N-14 カンパーニュ
自由に飾ろうクリスマスケーキ 5号

【直径約15cm】……………本体 **3,200**円
(税込3,456円)

ローソク5本付き

承り期間: 12月17日(金)まで
お渡し日: 12月23日(木)~12月25日(土)

※特定原材料: 卵・乳成分・小麦

限定
30コ

早得
12/15(水)
まで

100
ポイント
プレゼント

クリスマスチョコレートケーキ5号

お好きなフルーツ(別売)を使って
自由にトッピングをお楽しみください。



グラサージュを加え、全てチョコで仕上げました。

N-15 カンパーニュ
クリスマスチョコレートケーキ 5号

【直径約15cm】……………本体 **2,600**円
(税込2,808円)

ローソク5本付き

承り期間: 12月17日(金)まで
お渡し日: 12月23日(木)~12月25日(土)

※特定原材料: 卵・乳成分・小麦

限定
50コ

早得
12/15(水)
まで



ケーキに
のっている
いちごは
チョコレート
菓子です

※オーナメント・プレート等は変更させていただく場合がございます。