

不二家

コーヒースロップを参み込ませたチョコスポンジに、
口どけの良いコーヒバタークリームをサンドした
ケーキです。



N-2 不二家
モカマロンケーキ 5号

【直径約15cm】.....本体 **2,400円**
(税込2,592円)

承り期間: 12月11日(月)まで
お渡し日: 12月23日(土)・12月24日(日)

※特定原材料: 卵・乳成分・小麦

限定
50コ

早得
12/9(土)

100
ポイント
プレゼント

4つに切れていて
食べやすいミルフィーユです。



N-3 不二家
クリスマス切れてるミルフィーユ

【4コ入り】.....本体 **2,800円**
(税込3,024円)

承り期間: 12月11日(月)まで
お渡し日: 12月23日(土)・12月24日(日)

※特定原材料: 卵・乳成分・小麦

限定
50コ

早得
12/9(土)

100
ポイント
プレゼント

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。



N-4 不二家
クリスマスプチケーキアソート

【12コ入り】.....本体 **3,400円**
(税込3,672円)

承り期間: 12月11日(月)まで
お渡し日: 12月23日(土)・12月24日(日)

※特定原材料: 卵・乳成分・小麦

限定
30コ

早得
12/9(土)

100
ポイント
プレゼント

※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。

銀座 コージー コーナー

GINZA
Cozy Corner
銀座コージーコーナー

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事を目指しています。



ふんわり焼き上げたスポンジで、
乳味豊かな北海道産クリーム入り
ホイップクリームとフレッシュ莓をサンド。

N-16 銀座コージーコーナー
毎サンドショート 6号

【直径約18cm】………本体 **5,555円**
(税込6,000円)

承り期間: 12月11日(月)まで
お渡し日: 12月23日(土)・12月24日(日)

※特定原材料: 卵・乳成分・小麦

限定
50コ



香ばしくローストしたマカダミアナッツとチョコチップを入れたなめらかチョコ
クリームをふわふわココアスポンジでサンド。チョココボで上面を飾りました。

N-17 銀座コージーコーナー
クリスマスショコラ 6号

【直径約18cm】………本体 **3,055円**
(税込3,300円)

承り期間: 12月11日(月)まで
お渡し日: 12月23日(土)・12月24日(日)

※特定原材料: 卵・乳成分・小麦

限定
50コ



女性に人気の高いピスタチオとベリーのマリアージュ。甘酸っぱいベリ
ームやベリージュレにピスタチオのクリームが絶妙なバランスでマッチ。

N-18 銀座コージーコーナー
ピスタチオベリース 4.5号

【直径約13.5cm】………本体 **3,981円**
(税込4,300円)

承り期間: 12月11日(月)まで
お渡し日: 12月23日(土)・12月24日(日)

※特定原材料: 卵・乳成分・小麦

限定
30コ



テオブロマ

1999年に「テオブロマ」を開店させた土屋公ニシェフは、フランスのチョコレート愛好家の会で外国人ショコラティエ賞を5年連続で受賞。



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をふんだんに使用しました。コアントローがほのかに香るチョコレートケーキです。

N-19 テオブロマ ガトードゥ ノエル オショコラ 5号

【直径約15cm】……… 本体 **4,200円**
(税込4,536円)

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

※特定原材料: 卵・乳成分・小麦

限定
50コ

Galler



1976年創業のチョコレートブランド。品質の高さから「ベルギー王室御用達」認定を受けました。



N-20 Galler ベルギーショコラノワール

【約22×5cm】……… 本体 **2,600円**
(税込2,808円)

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

※特定原材料: 卵・乳成分・小麦

限定
60コ

早得
12/15(金)



別添: チョコレート

デリス タルト &カフェ



N-21 デリス タルト&カフェ キャラメルチーズタルト 5号

【直径約15cm】……… 本体 **3,800円**
(税込4,104円)

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

※特定原材料: 卵・乳成分・小麦

限定
20コ



※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。

ラ・ベットラ
落合シェフ監修



本場イタリアにて3年間修業の後帰国。
'97年、銀座に「ラ・ベットラ」をオープン。
たちまち人気を博し、
14ヶ月先まで予約でいっぱい。
'05年、イタリア大統領より
「イタリア連帯の星・カヴァリエーレ章」受勲。
現在も変わらず、たくさんの予約客で賑わう。

LA BETTOLA



フランス産マロンペーストにバターを加えた
落合シェフこだわりのマロンクリームを絞り、
渋皮マロンを2粒トッピングしました。
サンド：マロンダイス

N-22 ラ・ベットラ 落合シェフ監修
ショコラマロン 5号

【直径約15cm】………本体 **4,000円**
(税込4,320円)

ローソク5本付き

承り期間：12月17日(日)まで
お渡し日：12月22日(金)～12月25日(月)

※特定原材料：卵・乳成分・小麦

限定
70コ

早得
12/15(金)

100
ポイント
プレゼント



洋酒入りコーヒースロップを染み込ませたスポンジ生地に、北海道産マスカル
ポーネチーズを使用したティラミスクリームをのせました。コクと口溶けの
良さが特徴のティラミスです。

N-23 ラ・ベットラ 落合シェフ監修
ティラミス

【直径約14cm】………本体 **3,300円**
(税込3,564円)

ローソク5本付き

承り期間：12月17日(日)まで
お渡し日：12月22日(金)～12月25日(月)

※特定原材料：卵・乳成分・小麦
※洋酒を使用しております

限定
20コ

早得
12/15(金)

100
ポイント
プレゼント



パステル

Pastel

とろりなめらか、クリーミーな味わいで長年愛され
続けてきた「なめらかプリン」をはじめ、季節の
カップデザートやケーキを販売しています。



なめらかな食感のプリンをサンドし、カスタード風味のホイップクリームと
カラメルナガージュをデコレーションした、見た目もプリンみたいなケーキです。

N-24 パステル
クリスマスプリンケーキ 5号

【直径約15cm】………本体 **3,300円**
(税込3,564円)

ローソク7本付き

承り期間：12月17日(日)まで
お渡し日：12月22日(金)～12月25日(月)

※特定原材料：卵・乳成分・小麦

限定
20コ





FLO
PRESTIGE
PARIS

フランスの食文化を、
もっと身近に、もっと楽しくをコンセプトに
タルトやお惣菜をお届けします。



オレンジ・黄桃

白桃

カシス・ストロベリー・
ブルーベリー・クラッシュベリー・
レッドカラント・キウイ



色とりどりの9種類のフルーツをタルト
生地の上に盛り付けたカスタードタルト。

N-25 FLO PRESTIGE PARIS
9種のフルーツ
カスタードタルト 5号

【直径約15cm】……… 本体 **3,700円**
(税込3,996円)

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

※特定原材料: 卵・乳成分・小麦

限定
50コ

早得
12/15(金)

100
ポイント
プレゼント



patisserie
KIHACHI



旬の素材、手作りの製法。
レストランのデザートから生まれたお店。



ふわふわのスポンジ生地でカスタードクリーム
とバナナをサンド。

N-26 patisserie KIHACHI
トライフルショートケーキ 5号

【直径約15cm】……… 本体 **3,400円**
(税込3,672円)

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

※特定原材料: 卵・乳成分・小麦

限定
60コ

早得
12/15(金)



DAMMANN
FRÈRES
Paris 1692



ダマンフレールのアールグレイ茶葉をふんだんに使用。ふわふわ食感スポンジ
に果肉感たっぷりのイチジクジャムをサンド。

N-27 ダマンフレール
アールグレイのクリスマスケーキ
イチジクの香り 5号

【直径約15cm】……… 本体 **3,700円**
(税込3,996円)

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

※特定原材料: 卵・乳成分・小麦

限定
20コ



※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。

辻利兵衛本店



別添:
宇治抹茶
パウダー付

ほうじ茶クランチや栗を挟んだ宇治抹茶
モンブランです。

N-28 辻利兵衛本店
宇治抹茶
もんぷらんけーき 5号相当

【直径約14.5cm】……本体 **3,980円**
(税込4,299円)

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

※特定原材料: 卵・乳成分・小麦

限定
80コ

早得
12/15(金)

100
ポイント
プレゼント



創業
萬延元年
京都・宇治
辻利兵衛本店



萬延元年(1860年頃)京都・宇治で創業。
常に宇治抹茶の可能性を追求し、
お客様に熱い支持をいただいています。

賛否両論



コース料理しか提供しないスタイルで、
独自の感性と味覚で作上げた日本料理が評判。

賛
否
両
論
SANPEI-RYORON



N-29 賛否両論
店主 笠原将弘のヘーゼルナッツモンブラン 5号

【直径約15cm】……本体 **3,700円**
(税込3,996円)

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

※特定原材料: 卵・乳成分・小麦

限定
50コ

早得
12/15(金)



町村農場



町村農場
MACHIMURA FARM

1917年創業。
北海道江別市の大規模農場です。



N-30 町村農場
農場のダブルフロマージュ 5号相当

【直径約15cm】……本体 **3,980円**
(税込4,299円)

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

※特定原材料: 卵・乳成分・小麦

限定
20コ



毎日の暮らしの中でお役に立てる商品を、より多くのお客様に。
毎日の食事には欠かせない「石窯パン」などの
食食用パンを中心に、菓子やケーキなど幅広く製造。
おいしさや安全・安心にこだわった商品をお届けします。

タカキ ベーカリー



タルト生地、アマンド生地、カスタード
クリームを重ね、ラズベリー&ブルーベリー、
ラズベリー&ストロベリーコンフィチュール
でみずみずしく仕上げました。アマンド
生地の上には、ベリーと相性のよいチョコ
で味のアクセントに。

N-31 タカキベーカリー 濃厚ベリーの Xmasタルト 5号

【直径約15cm】……… 本体 **3,480円**
(税込3,759円)

承り期間: 12月11日(月)まで
お渡し日: 12月23日(土)・12月24日(日)

※特定原材料: 卵・乳成分・小麦

限定
30コ



6種類のフルーツ(砂糖漬けいちご、黄桃、オレンジ、キウイ、洋ナシ、パイナップル)
をごろごろと盛りつけた、家族みんなで楽しめるクリスマスケーキです。

N-32 タカキベーカリー 彩りフルーツのショートケーキ 5号

【直径約15cm】……… 本体 **3,480円**
(税込3,759円)

承り期間: 12月11日(月)まで
お渡し日: 12月23日(土)・12月24日(日)

※特定原材料: 卵・乳成分・小麦

※冷凍いちごを砂糖漬けにして使用しているため、通常の
生いちごとは食感・味わい異なりますのでご了承ください。

限定
20コ



北海道産100%のクリームチーズとマスカルポーネを使用し、食感や味わいの
異なる2層のおいしさを重ねた、とっておきのチーズケーキです。

N-33 タカキベーカリー 2層のチーズケーキ 4号

【直径約12cm】……… 本体 **2,480円**
(税込2,679円)

承り期間: 12月11日(月)まで
お渡し日: 12月23日(土)・12月24日(日)

※特定原材料: 卵・乳成分・小麦

限定
20コ

