

不二家

コーヒースロップをし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
クリスマス
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(水)まで
お渡し日: 12月23日(月)・12月24日(火)

※特定原材料: 卵・乳成分・小麦

限定
50コ

早得
12/9(金)

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

【3.5cm×8cm×4切】……………本体 **2,800円**
(税込3,024円)

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

※特定原材料: 卵・乳成分・小麦

限定
70コ

早得
12/9(金)

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(水)まで
お渡し日: 12月23日(月)・12月24日(火)

※特定原材料: 卵・乳成分・小麦

限定
30コ

早得
12/9(金)

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



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
生クリーム入りホイップクリームとフレッシュ
苺をサンド。

N-16 銀座コージーコーナー
苺サンドショート 6号

【直径約18cm】……本体 **5,555円**
(税込6,000円)

承り期間: 12月10日(火)まで
お渡し日: 12月23日(月)・12月24日(火)

※特定原材料: 卵・乳成分・小麦

限定
40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 **3,240円**
(税込3,500円)

承り期間: 12月10日(火)まで
お渡し日: 12月23日(月)・12月24日(火)

※特定原材料: 卵・乳成分・小麦

限定
40コ



6種類の味が楽しめるアソート。
ショートケーキやチョコレートケーキなどのシェアに
ぴったりのクリスマスケーキです。

N-18 銀座コージーコーナー
6つのクリスマスアソート

【直径約15cm】……本体 **3,240円**
(税込3,500円)

承り期間: 12月10日(火)まで
お渡し日: 12月23日(月)・12月24日(火)

※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
ガトードウ
ノエル オ ショコラ 5号

【直径約15cm】…………… 本体 **4,400円**
(税込4,752円)

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

※特定原材料: 卵・乳成分・小麦

限定
50コ

早得
12/15日

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。



濃厚なショコラムースと軽やかなショコラ
クリームを重ね、食感のアクセントにアーモンド
クランチを合わせたショコラケーキ。

N-20 Galler
ベルギーショコラノワール

【約22×5cm】…………… 本体 **2,800円**
(税込3,024円)

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

※特定原材料: 卵・乳成分・小麦

限定
60コ

早得
12/15日



贈添: チョコレート

デリス タルト&カフェ



油彩画のようなダイナミックで
美しい盛り付けのタルトが特徴。
インテリアにもこだわり、店内は
まるでパリのホテルにいるかの
ような非現実空間を味わえます。



レアチーズクリームにキャラメルソースを合わせました。酸味のあるチーズ
にほろ苦いキャラメルがマッチ。ボリューム感のあるタルトに仕上げました。

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(火)まで
お渡し日: 12月23日(月)・12月24日(火)

※特定原材料: 卵・乳成分・小麦

限定
20コ

早得
12/15日



※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。

FLO PRESTIGE PARIS (フロ プレステージュ パリ)



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・クランベリー・
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-22 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(火)まで
お渡し日: 12月23日(月)・12月24日(火)

※特定原材料: 卵・乳成分・小麦

限定
50コ

早得
12/15(日)

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ビュールをサンド。

**N-23 patisserie KIHACHI
トライフルショートケーキ
5号**

【直径約15cm】…………… 本体 **3,500**円
(税込3,780円)

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

※特定原材料: 卵・乳成分・小麦

限定
60コ

早得
12/15(日)



ダマンフレール

DAMMANN
FRÈRES
Paris 1692

フランス王室に認められた
随一のティーブランド



ダマンフレールのアールグレイ茶葉を使用。
ふんわり食感スポンジに果肉感たっぷりな
イチジクジャムをサンド。

N-24 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 **3,800**円
(税込4,104円)

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

※特定原材料: 卵・乳成分・小麦

限定
20コ

早得
12/15(金)



アトリエド フロマージュ

Atelier de Fromage



創業者松岡夫妻がフランスより持ち帰り、
日本で培ってきた技術は、今もチーズ工房
スタッフの一人一人に脈々と
受け継がれています。



北海道産のマスカルポーネを使用し、チョコレートのバリバリ
とした食感を楽しみながら、しっとり濃厚でとろける口どけが
楽しめるティラミス。

N-25 アトリエ・ド・フロマージュ
ティラミス

【直径約14cm】…………… 本体 **3,200**円
(税込3,456円)

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

※特定原材料: 卵・乳成分・小麦



限定
20コ

早得
12/15(金)

マリオン
クレープ

マリオンクレープ

創業1976年の
老舗クレープ専門店。



マリオンクレープオリジナルの粉を使用したふんわり軽めの皮
を何層にも重ね、マリオンクレープの特徴である甘いクレープ皮
の香りも再現したクレープ専門店アレンジのミルククレープです。

N-26 マリオンクレープ
クリスマスミルククレープ 5号

【直径約15cm】…………… 本体 **2,980**円
(税込3,219円)

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

※特定原材料: 卵・乳成分・小麦



限定
20コ

早得
12/15(金)

辻利兵衛本店



創業寛政元年(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。



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-27 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(火)まで
お渡し日: 12月23日(月)・12月24日(火)

※特定原材料: 卵・乳成分・小麦

限定
60コ

早得
12/15日

100
ポイント
プレゼント

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。



濃厚なマロンクリームにヘーゼルナッツのショコラムースを合わせ、
食感のアクセントに玄米クランチを加えました。

N-28 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 **3,800円**
(税込4,104円)

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

※特定原材料: 卵・乳成分・小麦

限定
50コ

早得
12/15日

町村農場



1917年創業。北海道江別市の
大規模農場です。



町村農場自家産のクリームチーズを贅沢に使用した
2層のチーズケーキです。

N-29 町村農場
農場のダブルフロマージュ 4号

【直径約12cm】…………… 本体 **3,200円**
(税込3,456円)

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

※特定原材料: 卵・乳成分・小麦

限定
20コ

早得
12/15日

タカキベーカリー



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。
おいさと安全・安心にこだわった商品をお届けします。



クリスマスパーティーの食卓を華やかに演出する、真っ赤な色合いのタルトです。ジュシーで甘酸っぱいベリーの実と、ベリーのおいしさが濃縮された甘いコンフィチュール、なめらかでコクのあるカスタードクリーム、風味豊かな生地…それぞれの味わい・食感がおいしく調和しています。

N-30 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 **3,580円**
(税込3,867円)

承り期間: 12月10日(火)まで
お渡し日: 12月23日(月)・12月24日(火)

※特定原材料: 卵・乳成分・小麦

限定
30コ



毎クリーム、チョコ、デンマークチーズ、抹茶、ベリームース、チョコムース、マロン、フルーツ…家族みんなで選べる8つのおいしさを詰め合わせました。

N-31 タカキベーカリー
Xmasファミリーアソート

【直径約18cm】…………… 本体 **3,580円**
(税込3,867円)

【柵は別添】

承り期間: 12月10日(火)まで
お渡し日: 12月23日(月)・12月24日(火)

※特定原材料: 卵・乳成分・小麦



限定
20コ



北海道産クリームチーズを100%使用した、こだわりのチーズケーキです。キラキラと雪の舞う「スノードーム」をイメージしたドーム型のケーキで、お子様から大人の方まで楽しめます。

N-32 タカキベーカリー
雪降るスノードームのチーズケーキ 4号

【直径約12cm】…………… 本体 **2,480円**
(税込2,679円)

承り期間: 12月10日(火)まで
お渡し日: 12月23日(月)・12月24日(火)

※特定原材料: 卵・乳成分・小麦

限定
20コ

