



SHERATON

Yokohama Bay Hotel & Towers

地元横浜のおすすめケーキ ❄️

横浜ベイシェラトン ホテル&タワーズ

横浜西口を拠点に世界各国のお客様に愛され続けるブランドホテル。

パストリーシェフが手掛ける

洗練されたクリスマスケーキをお届けいたします。



ホテルならではの
豪華なケーキです



北海道産生クリームとこだわりのスポンジ、あまおう苺を贅沢に2段にサンドした極上のショートケーキ。サイドにはホワイトチョコをあしらいました。

N-2

横浜ベイシェラトン ホテル&タワーズ
あまおう苺のショートケーキ

【約25cm×8.5cm×7cm】 本体 **11,111** 円(税込12,000円)

承り期間: 12月17日(水)まで
お渡し日: 12月24日(水)のみ
(お渡し時間は
15:00以降となります)

※特定原材料: 卵・乳成分・小麦

限定
10コ

【ケーキサイズの目安】

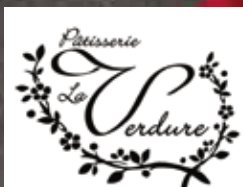
0cm 0.5cm 5cm 10cm

4号相当
12cm

5号相当
15cm

6号相当
18cm

20cm



ラ・ベルデュール

相鉄線緑園都市で行列のできる人気洋菓子店。
「ラ・ベルデュール」は、フランス語で「緑園地帯、緑の丘」
という意味です。

苺とともに
生チョコもトッピング!



N-3 ラ・ベルデュール
クリスマス ガトーフレーズ 5号

【直径約15cm】 本体 **5,500** 円(税込5,940円)

限定
70コ

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

※特定原材料: 卵・乳成分・小麦

当店で一番人気「苺のショートケーキ」
をそうてつローゼン限定のクリスマス
ケーキに仕上げました。ふんわりしっ
とりとした自家製のスポンジケーキと
オリジナルブレンドの純生クリームを
使用し、たっぷりの国産苺をサンド
しました。飾りには、姉妹店「BLUE
CACAO」特製のオリジナル「フラン
ポワーズ生チョコレート」をトッピング
した豪華な仕上げになっております。
ぜひ、ご賞味ください。

左記の早得マークがついている商品は、
12月3日(水)または**12月10日(水)**までのご予約で
表示価格から**1割引**とさせていただきます。

※クリスマスケーキはすべて店頭でのお渡しとなります。
※オーナメント・プレート等は変更させていただく場合があります。





「CIAL 横浜」地下1階にある
チョコレート専門店「BLUE CACAO」も
ラ・ベルデュールが手掛けるお店です。



服部 明シェフ

東京生まれ。東京の有名店にて修行後、1994年に「ラ・ベルデュール」をオープン。2015年ジェラートワールドツアー東アジア大会優勝。2016年～フランス開催パリ サロン・デュ・ショコラにて3年連続最高位ゴールドタブレット（金賞）受賞。2019年フランス開催パリ サロン・デュ・ショコラにて最高のショコラティエ ベストオブベストアワード受賞。2022年神奈川県洋菓子協会会長に就任。

絞りには和栗の
マロンペーストを使用！



限定
30コ

N-4 ラ・ベルデュール
クリスマス マロンカシス 5号

【直径約15cm】 本体 **5,800**円(税込6,264円)

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

※特定原材料：卵・乳成分・小麦

マダガスカル産のパニラビーンズを使用したパニラムースと、イタリア産の栗を使用した香り豊かなマロンムースの層の中に、ブルーベリーカシスジュレを入れております。天面に絞ったマロンペーストは、当店こだわりの熊本県産の和栗を使用しております。栗好きには、たまらない逸品です。ぜひ、ご賞味ください。

【ケーキサイズの目安】

0cm 5cm 10cm 4号相当 12cm 5号相当 15cm 6号相当 18cm 20cm



横浜・港南区で地元の皆様に愛されて39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。



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 **8,900**円(税込9,612円)

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

※特定原材料:
卵・乳成分・小麦

限定
10コ



しっとり
焼き上げた
ペイジド
チーズケーキに
ヨーグルトクリームと
自家製ブルーベリー
ジャムを重ね
生クリームをたっぷり
絞りました。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。



限定
20コ

N-6 横浜 上永谷 フェアベール
ブルーベリーチーズケーキ 5号

※特定原材料:卵・乳成分・小麦

【直径約15cm】 本体 **4,980**円(税込5,379円)

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



限定
30コ

マスカルポーネチーズを
使用したティラミスクリームで
抹茶、マロン、いちごの3種類のお味に仕上げました。
全てのティラミスに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
ティラミスアソートセット

※特定原材料:卵・乳成分・小麦

【3種6品】 本体 **3,980**円(税込4,299円)

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



左記の早得マークがついている商品は、
12月3日(水)または**12月10日(水)**までのご予約で
表示価格から**1割引**とさせていただきます。

※クリスマスケーキはすべて店頭でのお渡しとなります。
※オーナメント・プレート等は変更させていただく場合があります。

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%の北海道純正生クリームをたっぷり乗せました。

限定
70コ

早得
12/10(水)
まで



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 **4,900**円(税込5,292円)

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

※特定原材料:
卵・乳成分・小麦

早得

12/10(水)
まで

限定
15コ



N-9 横浜モンテローザ
ショコラクリスマス 5号

【直径約15cm】 本体 **5,600**円(税込6,048円)

※特定原材料: 卵・乳成分・小麦

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

早得

12/10(水)
まで

限定
15コ



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 **5,300**円(税込5,724円)

※特定原材料: 卵・乳成分・小麦

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

【ケーキサイズの目安】

