



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、
patisserie KIHACHIは、
四季折々のおいしさを
いちばんおいしいとき
お届けします。

卵をたっぷり使用した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ピューレをサンド。
天面にはストロベリーとマンゴー、ブラックベリーをトッピングし軽く立てたクリームを絞りました。

N-14 patisserie KIHACHI監修
トライフルショートケーキ 5号

【直径約15cm】 本体 **3,600**円(税込**3,888**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
50コ

早得

12/10(水)まで



FLO
PRESTIGE
PARIS

関東を中心に
ケーキ、タルト、デリカを
フレンチテイストで
販売する専門店。

アーモンドパウダーを加え
香ばしく焼き上げたサクサク食感のタルト生地の上に、
カスタードクリーム、色とりどりの5種のフルーツを盛り付けた煌びやかなフルーツタルトです。

N-15 FLO PRESTIGE PARIS
フルーツカスタードタルト 5号

【直径約15cm】 本体 **3,780**円(税込**4,083**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
30コ

早得

12/10(水)まで



100
ポイント

プレゼント



【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



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。

土屋公ニシェフ
「ラ・メゾン・ド・ショコラ」[ダロワイヨ・
パリ]他で腕を磨き1987年帰国。
ミッシェル・ショダン他国内有名
菓子店のシェフを勤めて1989年3月
「テオブロマ」を開店させる。サロン・デュ
ショコラ内ccc(クラブ・ドゥ・クロ
クール・ショコラ)というフランスの
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のマダガスカル産カカオのチョコレート「TBM66」を
ふんだんに使用したダークチョコレートムースと香ばしいヘーゼルナッツムースを楽しめるチョコレートケーキです。

限定
40口

早得
12/10(水)
まで

N-16 テオブロマ ショコラジャンドゥーヤ 4号

【直径約12cm】 本体 **3,480**円(税込3,759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



1976年創業のチョコレートブランド。
品質の高さから、ベルギーに600ある
チョコレートブランドの中で6ブランドしか
認定されない「ベルギー王室御用達」認定を
受けました。以来、ベルギーの伝統的なチョコレート作りを
世界に広めるべく、厳選された素材のみを使用した
最高級品質のチョコレートを作り続けている。



限定
50口

早得
12/10(水)
まで



ベルギー王室御用達のチョコレートショップ「ガラー」の
チョコレートを使用したケーキ。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ました。



別添:
チョコ
プレート

※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)

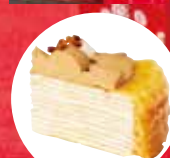
N-17 Galler ベルギーショコラノワール

【約22×4cm】 本体 **2,880**円(税込3,111円)



マリオンクレープ

創業1976年の老舗クレープ専門店。
今や当たり前のようにあるクレープを日本で
初めてフェスティバルとして関東を中心に展開。
原宿竹下通りでは1つの
名物として昭和から平成、
令和の若者に
愛されています。



オリジナルのミックス粉と
バニラフレーバーを使用
することで、マリオン
クレープの甘い香りが
特徴のふんわり軽い
クレープ生地を再現。
クレープ専門店ならではの
ミルクレープに仕上げました。

限定
30口

早得
12/10(水)
まで

N-18 マリオンクレープ クリスマスミルクレープ 5号

【直径約15cm】 本体 **2,980**円(税込3,219円)

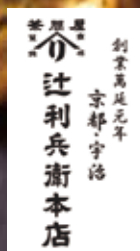
※特定原材料:卵・乳成分・小麦

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)

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。

寛延元年(1860年頃)京都・宇治で創業。創業者の辻利兵衛は衰退していく宇治茶の改良を実現し、宇治抹茶・宇治玉露を全国に広めました。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



「辻利兵衛本店」の宇治抹茶を使用したモンブラン。香ばしいほうじ茶クランチや栗を挟みました。別添の抹茶パウダーをかけることでより強く宇治抹茶の風味を感じることができます。

100
ポイント
プレゼント

限定
50

早得
12/10(水)まで

N-19 辻利兵衛本店 宇治抹茶もんぶらんけーき 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(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

町村農場
MACHIMURA FARM

大正6年(1917年)創業。北海道江別市の大規模農場。農場の牛たちが生産する有機肥料を基本に栄養たっぷりの草を食べた乳牛からとれる牛乳は、農場の敷地内のミルクプラントですみやかに加工され、新鮮なうちに食卓に届けられています。



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-20 町村農場 農場のダブルフロマージュ 4号

【直径約12cm】本体 3,400円(税込3,672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)



独自の感性と味覚で作上げた日本料理が評判の予約の取れない『賛否両論』のオーナーシェフ。フジテレビ系『ノンストップ』では火曜レギュラーとして～笠原将弘のおかず道場～のコーナーを担当し、視聴者の支持も厚い。



和栗をベースにしたマロングリム・ムースとヘーゼルナッツショコラムースを合わせた和洋折衷のクリスマスケーキ。ザクザクとした食感の玄米クランチを加え香ばしさをプラスしました。

N-21 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 3,850円(税込4,158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)

限定
50

早得
12/10(水)まで



【ケーキサイズの目安】

