SHERATON
Yokohama Bay Hotel & Towers

横浜ベイシェラトン ホテル&タワーズ



1998年開業以来、横浜西口を拠点に世界各国のお客様に愛され続けるホテルです。
上質な味わいをご自宅でもお楽しみいただける、こだわりの商品をご用意しております。

ホテルならではの
豪華なケーキです



ふんわりとした食感と上品な甘さが魅力のショートケーキ。北海道産生クリームと苺の爽やかな酸味と甘みが重なりあい、主役の苺"あまおう"を最大限にお楽しみいただけます。



佐藤 浩一 ペストリーシェフ
銀座「マキシム・ド・パリ」にてパティシエとしてのキャリアをスタート。「パティスリー・サダハル・アオキ・パリ」の創業時よりスーシェフとして携る。素材本来の持ち味を丁寧に引き出しながら、異なる食感のパートを組み合わせ、凝縮感のある味わいのケーキを追求。2025年8月より横浜ベイシェラトンホテルペストリーシェフに着任。

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 **12,037**円(税込13,000円)

承り期間:12月16日(水)まで
お渡し日:12月24日(木)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

数量限定

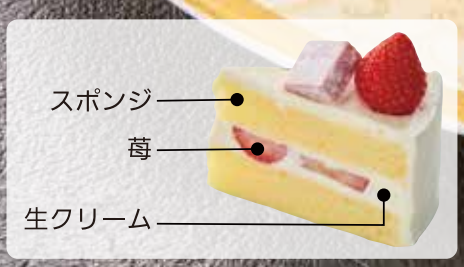
[ケーキサイズの目安]
0cm 0.5cm 5cm 10cm 4号相当 12cm 5号相当 15cm 6号相当 18cm 20cm

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！



数量限定

当店で一番人気「苺のショートケーキ」を相鉄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「フランボ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。是非ご賞味ください。

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） ※特定原材料：卵・乳成分・小麦

承り期間：12月16日（水）まで
お渡し日：12月23日（水）・12月24日（木）

早得 12/3まで

左記の早得マークがついている商品は、
12月3日（木）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。
※掲載内容と画像は異なる場合がございます。

BLUE CACAO
La Verdure Yokohama 1985



「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。



数量限定

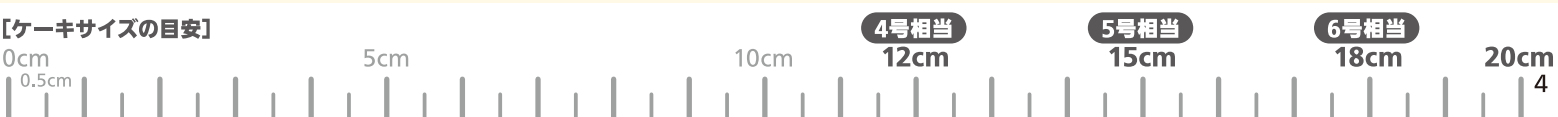
ベルギー産チョコレートを使用した自家製生チョコクリームと、しっとりとしたチョコレートスポンジに国産苺をたっぷりとサンドしました。
飾りには、当店で人気の生チョコレート（赤レンガ）を贅沢にトッピングしました。チョコレートづくしの逸品を、是非ご賞味ください。

N-4 ラ・ベルデュール

クリスマス ガトーショコラ ５号

【直径約15cm】 本体 **5,500円**（税込5,940円） ※特定原材料：卵・乳成分・小麦

承り期間：12月16日（水）まで
お渡し日：12月23日（水）・12月24日（木）



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40年、
女性パティシエールの造り出す
優美な味をお楽しみください。





しっとりとしたエンゼルと呼ばれる白いスポンジに特製生クリームと苺やブルーベリーをふんだんに飾りました。
卵は相鉄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16日(水)まで
お渡し日:12月24日(木)のみ

※特定原材料:卵・乳成分・小麦

数量限定



数量限定

濃厚なベイクドチーズにヨーグルトクリームと
自家製ブルーベリージャムで爽やかなお味に仕上げました。
卵は相鉄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
ブルーベリーチーズケーキ 5号

【直径約15cm】本体 **5,380**円(税込5,811円)

※特定原材料:卵・乳成分・小麦

承り期間:12月16日(水)まで
お渡し日:12月23日(水)・12月24日(木)

当店自慢の生ロールをカットして
間に生カスタードクリームと
リンゴや苺、渋栗チョコをサンドした
4種のアソートケーキです。
卵は相鉄ローゼンオリジナル
「元気たまご」を使用しています。

数量限定



※特定原材料:卵・乳成分・小麦

承り期間:12月16日(水)まで
お渡し日:12月23日(水)・12月24日(木)

N-7 横浜 上永谷 フェアベール
クリスマスアソートケーキ

【4コ入】本体 **3,500**円(税込3,780円)

早得 12/3(火)まで

左記の早得マークがついている商品は、
12月3日(木)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いただく場合があります。
※掲載内容と画像は異なる場合がございます。



横浜モンテローザ

1962年に創業し、熟練のパティシェたちが
64年間で培った技術を継承し、
こだわりの厳選素材を使用した
モンテローザのケーキは、
皆様の想いが深まる日を華やかに彩ります。



乳脂肪45%の北海道産生クリームと苺の酸味が引き立つ上品な味わいのケーキ。

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 **5,100**円(税込5,508円)

承り期間:12月16日(水)まで
お渡し日:12月23日(水)・12月24日(木)

数量限定

早得 12/3(木)まで

※特定原材料:卵・乳成分・小麦



早得 12/3(木)まで

数量限定

濃厚な
クーベルチュールチョコと
チョコスポンジに
ガナッシュクリームを
サンド。

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 **5,800**円(税込6,264円)

※特定原材料:卵・乳成分・小麦

承り期間:12月16日(水)まで
お渡し日:12月23日(水)・12月24日(木)



早得 12/3(木)まで

数量限定

栗の豊かな香りと
濃厚なマロンクリームが
広がる、
なめらかで贅沢な味わいの
モンブラン。

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 **5,500**円(税込5,940円)

※特定原材料:卵・乳成分・小麦

承り期間:12月16日(水)まで
お渡し日:12月23日(水)・12月24日(木)

[ケーキサイズの目安]

