

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にお届けします。
自由な素材選びと、
意外な味の組み合わせ、
さまざまなエッセンスを取り入れた
新しいスイーツを提案します。



森 裕貴(モリ ヒロタカ)
1965年東京生まれ。調理師を目指し武蔵野調理師専門学校入学。在学時の研修中に洋菓子の魅力にとりつかれその道へ。1985年都内ホテルへ就職し、ホテルオークラ出身のチーフに師事。2000年パティスリー キハチ(当時の株式会社キハチアンドエス)入社。現在はエグゼクティブシェフとして、パティスリー キハチの商品開発・製造に従事。



早得 12/3(木)まで

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。

数量限定

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 **3,800**円(税込4,104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)

※特定原材料:卵・乳成分・小麦



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。

早得 12/3(木)まで

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。

数量限定

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

【直径約15cm】本体 **3,880**円(税込4,191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)

※特定原材料:卵・乳成分・小麦

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

人気有名店のケーキ

THÉOBROMA
MUSÉE DU CHOCOLAT
TOKYO

1999年に
「テオブロマ」を
開店させた
土屋公二シェフは、
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。





土屋公二シェフ
「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・ショーダン他国内有名菓子店のシェフを勤めて1999年3月「テオブロマ」を開店させる。



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。

数量限定

早得 12/3(木)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 **3,600**円(税込3,888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)

※特定原材料：卵・乳成分・小麦

Galler chocolatier confiseur



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。

数量限定

早得 12/3(木)まで



ベルギー王室御用達のチョコレートショップ「ガレー」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。

※特定原材料：卵・乳成分・小麦

N-17 Galler ベルギーショコラノワール

【約22cm×4cm×4.4cm】本体 **2,980**円(税込3,219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)



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カフェチェーンとして関東を中心に展開。

数量限定

早得 12/3(木)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 **3,200**円(税込3,456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

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。

人気有名店のケーキ



萬延元年（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。

創業萬延元年 京都・宇治 辻利兵衛本店



100ポイントプレゼント

数量限定

早得 12/3(木)まで

「辻利兵衛本店」の宇治抹茶を使用したモンブラン。三度焙煎した碾茶を時間をかけて石臼挽きした
香り高い宇治抹茶を使用した宇治抹茶クリームに香ばしいほうじ茶クランチや栗を挟みました。

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16日(水)まで
お渡し日：12月23日(水)・12月24日(木)

※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。

数量限定

早得 12/3(木)まで

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 **3,600**円（税込3,888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)

1973年創業。日本のフランス菓子の
草分け的存在として、銀座に本店を構える名店。
伝統的なフランス菓子を基本に
新しい創作菓子に挑戦し続けています。

数量限定

早得 12/3(木)まで



N-21
銀座ブールミッシュ監修
フレーズノエル 5号

【直径約15cm】本体 **3,980**円（税込4,299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]

