

専門店ケーキ(ホワイト) Cake Shop

専門店のケーキで
スイートなひとときを。



大阪・吹田

北摂に店舗を構えるスイーツ
ショップ。新鮮さと素材を大切に
地元の方に愛されるお店づくり
を心がけております。

C-17



ふわふわスポンジに
口どけの良い北海道産生クリームと
フレッシュ苺をふんだんにサンドしました。

C-16 販売予定数200個 酒微量
ミルフィーユ
天使のノエル 5号
本体価格 **5,000**円(税込5,400円)
●直径/約15cm

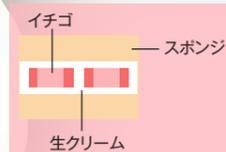
C-17 販売予定数300個 酒微量
ミルフィーユ
天使のノエル 4号
本体価格 **4,000**円(税込4,320円)
●直径/約12cm



神戸・元町

ドイツの銘菓バウムクーヘン
を日本で初めて焼き上げた
ユーハイム。創業以来ドイツ
菓子の美味しさを伝えて
います。

C-19



ふわりスポンジと
口どけのよいコクのある生クリームに、
フレッシュなイチゴ、
サンタを模ったビスケットを飾りました。

C-19 販売予定数70個 酒不使用
ユーハイム
ショートデコレーション
本体価格 **3,900**円(税込4,212円)
●直径/約13.5cm

C-20 販売予定数120個 酒不使用
ユーハイム
ショートデコレーション
本体価格 **3,400**円(税込3,672円)
●直径/約12cm

Chiroru

神戸・六甲

店舗販売は予約のみで店頭にな
いことから、幻と言われるシフォン
ケーキの専門店。スイーツマニア
をうならせる独特な配合の生ク
リームが絶品。

お渡し
12/24(火)
限定

半日かけて熟成させた、爽やかな口当たり、
ナチュラルなソフトさが美味しい、
大変デリケートなケーキです。

C-18 販売予定数200個 酒不使用
チロル
クリスマス シフォンケーキ
本体価格 **5,800**円(税込6,264円)
●直径/約20cm
※阪急オアシス・イズミヤ・デイリーカナート限定での販売価格でございます。



京都伏見

京都・伏見

創業以来の変わらぬ製法と厳選
した素材を使い、職人が一つ一つ
丁寧に焼き上げています。美味し
さと安心をお届けするための手間
は惜しみません。

2層のスポンジケーキの間に洋梨・黄桃をサンド。
ホイップクリームをたっぷり使用したなめらかな
口当たりのケーキに仕上げました。

C-21 販売予定数100個 酒微量
ゲベッケン
クリスマスデコレーション 5号
本体価格 **4,880**円(税込5,271円)
●直径/約15cm



専門店ケーキ(ホワイト) Cake Shop

専門店のケーキで
スイートなひとときを。



「堂島ロール」でその名を知られる
パティスリー モンシェールがプロデュース。
家族の笑顔が集まる、楽しいひと時を
お約束します。

C-23



卵風味豊かなシフォン生地で
ミルクが香るクリームを巻いた
FAMILLEロール。
本年はサンタクロースを飾り
キュートに仕上げました。

C-22 販売予定数200個 監修 酒不使用

ファミーユ
FAMILLE
ブッシュ・ド・ノエル2024

本体
価格 **3,200**円(税込3,456円)
●長さ/約16cm

ふんわりと焼き上げた生地に
ロドけなめらかなクリームとフルーツをサンドし、
真っ赤なイチゴやピンク色のクリームでキュートに
デコレーションしたFAMILLEの
クリスマスケーキです。

C-23 販売予定数100個 監修 酒不使用

ファミーユ
FAMILLEブラン2024 5号

本体
価格 **4,500**円(税込4,860円)
●直径/約15cm



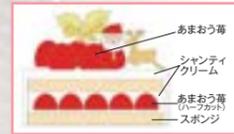
大阪

1990年 COCARDEは大阪で
生まれました。「すべては自分の
心のままに」をコンセプトとし、
物語が浮かんでくるような、
ときめくお菓子作りに挑戦して
まいります。

C-26



C-25



しっとりキメ細かいスポンジに、
口溶けの良いシャンティクリーム、
甘味と酸味のバランスが良いあまおう莓を
たっぷりサンドしました。

C-25 販売予定数400個 酒微量

COCARDE
ココルドあまおう莓の
Xmasデコレーション
5号

本体
価格 **4,500**円(税込4,860円)
●直径/約15cm

C-26 販売予定数500個 酒微量

COCARDE
ココルドあまおう莓の
Xmasデコレーション
4号

本体
価格 **3,500**円(税込3,780円)
●直径/約12cm



神戸・垂水

神戸で生まれ、神戸で育ったレーブ
ドゥシェフ。ひと口食べればおいさが
ゆっくりと広がり、至福のひと時を
楽しめる、一度口にしたら忘れられ
ない、もう一度食べたいくなるような
夢のお菓子づくりを目指しています。



ふわふわのスポンジに、甘すぎず、風味が豊かで
コクのある配合を追究した生クリームを合わせ、
莓・みかん・白桃をたっぷりサンドしたクリスマスケーキです。

C-24 販売予定数100個 酒微量

レーブドゥシェフ
クリスマスデコレーション
生クリーム

本体
価格 **4,600**円(税込4,968円)
●直径/約15cm



大阪・茨木

生涯の職業を意味する【キャリ
エール】にオーナーパティシエ
の名前【HIDETO】とお客様と
の輪【WA】と永遠【TOWA】
に大切にしたいと願いネーミング。
お客様に喜んで頂けるお店
作りを心がけています。

オリジナルブレンドの生クリームを
たっぷり使用し、莓とミックスフルーツを
サンドしたデコレーションケーキです。

C-27 販売予定数70個 酒微量

キャリエール ヒデトワ
クリスマスデコレーション
5号

本体
価格 **4,480**円(税込4,839円)
●直径/約15cm



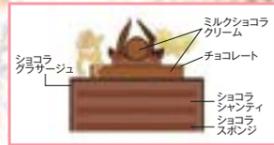
専門店ケーキ (チョコ) Cake Shop

専門店のケーキで
スイートなひとときを。



1990年 COCARDEは
大阪で生まれました。
「すべては自分の心のままに」
をコンセプトとし、物語が
浮かんでくるような、ときめく
お菓子作りに挑戦してまい
ります。

まるやかな口当たりがチョコファンを魅了するベルギー産チョコレートを使用。
ショコラスポンジとショコラシャンティークリームのシンプルな組み合わせで、
甘すぎずマイルドな味わいです。
聖夜にふさわしく華やかに仕上げました。



C-28 販売予定数500個 酒微量
COCARDE
コカルド ベルギー
ショコラ ノエル 4号
●直径/約12cm
本体価格 **3,800円**
(税込4,104円)



GODIVA
Belgium 1926
世界中で愛される、
ベルギー・ブリュッセルで誕生した
プレミアムチョコレートブランド

ショコラスポンジの上に
キャラメルソースとシェイプチョコレート、
テリーヌショコラを重ね仕上げました。

C-29 販売予定数120個 監修 酒微量
Pasco
GODIVA
クリスマスショコラケーキ
4号
●直径/約11.5cm
本体価格 **3,780円**
(税込4,083円)



1931年8月、モロゾフは神戸アロード
のチョコレートショップからスタート
しました。いつの時代も本物を求め
「おいしさ」にこだわり続けてきた
モロゾフ。これからもスイーツを通じて
人と人の心をつなぎ、ともに笑顔で
満たされる時間をお届けします。

ウォールナッツ入りの
チョコレートクリームを
チョコレートスポンジでサンドし、
ホワイトチョコレートで
包み込んだケーキです。

C-30 販売予定数200個 酒微量
モロゾフ
クリスマス
グルノーブル(ホワイト)
●直径/約15cm
本体価格 **1,800円**
(税込1,944円)

お渡し
12/24(火)
限定



※オーナメントは別添です。



※オーナメントは別添です。

カカオ分74%のベルギー産チョコレートを使用したショコラムース、
ヘーゼルナッツショコラムース、キャラメルソースを重ね、
食感のアクセントにアーモンド、香りづけにコアントローを使用した
贅沢なショコラケーキです。

C-31 販売予定数180個 監修 酒微量
ホテルオークラ
キャラメルダブルナッツ
ショコラ 5号
●直径/約15cm
本体価格 **3,980円**(税込4,299円)

Hotel Okura
『世界をもてなすホテル』をスローガン
に1962年開業の日本を代表する
高級ホテル。



お渡し
12/24(火)・25(水)
限定

ヒロヤ伝統のチョコレートケーキ
“クラシックオペラ”は、チョコレートスポンジ
とホワイトガナッシュチョコレートでサンドし、
クーベルチュールチョコレートで仕上げました。

C-33 販売予定数40個 酒微量
Hiroya
X'mas クラシックオペラ
●直径/約15cm
本体価格 **5,500円**(税込5,940円)

Hiroya
PATISSERIE
京都・太秦
創業68年「喜び造りと人づくり、真心
込めた菓子作り」をモットーに、技能士
1級の有資格者である真のパティシエが、
優しい心でケーキを作っています。



高級チョコレートをリッチな配合で使用。
濃厚なチョコレートにラム酒の香りが
加わることでチョコレート本来の美味しさが
際立つ逸品に仕上がりました。

C-32 販売予定数100個 酒使用
ゲベッケン
ザッハトルテ 5号
●直径/約15cm
本体価格 **4,680円**(税込5,055円)

Ginza Bakery
京都・伏見
創業以来の変わらない製法と厳選した
素材を使い、職人が一つ一つ丁寧に
焼き上げています。美味しさと安心を
お届けするための手間は惜しみませ
ん。



タカキベーカリー

チョコクリームやキャラメルクリーム、
チョコがけのフィナンティーヌをココア生地
でサンドしました。
仕上げは“森”をイメージして立体的に。
子どもも大人もワクワクするチョコケーキです。

C-34 販売予定数200個 酒微量
タカキベーカリー
サンタと森のチョコケーキ 5号
●直径/約15cm
本体価格 **3,580円**(税込3,867円)



バラエティケーキ Variety Cake

個性的なケーキも魅力的。

タカキペカリー



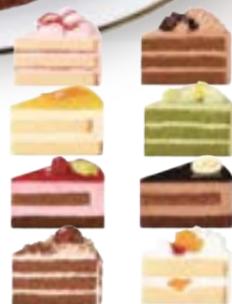
※オーナメントは別添です。

苺クリーム、チョコ、デンマークチーズ、抹茶、ペリームース、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。

C-35 販売予定数150個 酒微量

タカキペカリー
Xmasファミリーアソート 6号

本体価格 **3,580**円(税込3,867円)
●直径/約18cm



お渡し
12/24(火)
限定



アーモンドクリームを入れて焼き上げたタルト生地にカスタードクリーム、生クリームを絞り、マロンペーストをブレンドし絞り上げました

C-36 販売予定数60個 酒使用

パティスリー ニルヴァーナ
モンブラン 4号

本体価格 **3,850**円(税込4,158円)
●直径/約12cm



兵庫・伊丹

伊丹昆陽に開店して19年になります。特別な素材ではなくても、パティシエがいいと思う素材のおいしさを十分に引き出し、最高のケーキを作ることをモットーとしています。



京都

ニューヨーク出身のオーナー、チャールズ・ローシェが1990年に開いた京都で初めての本場ニューヨークスタイルのチーズケーキ専門店。濃厚なチーズケーキをクリスマスにぜひ!

お渡し
12/24(火)・25(水)
限定



パパジョンスの定番!濃厚でなめらかなニューヨークチーズケーキとサクサクのシナモン風味のグラハムクラッカーが好相性の組合せ!

C-39 販売予定数140個 酒不使用

パパジョンス
ニューヨークチーズケーキ 4号

本体価格 **2,760**円(税込2,981円)
●直径/約12cm



濃厚なチョコレートチーズケーキにチョコラムとナッツを贅沢にのせました。小雪舞う聖夜の森からのプレゼントをお楽しみください。

C-40 販売予定数100個 酒不使用

パパジョンス
ちよこれーとの森 4号

本体価格 **3,010**円(税込3,251円)

●直径/約12cm

※ケーキは個装されております。※チョコプレート、オーナメントは別添です。



パティシエ自慢のショートケーキを6種詰め合わせました。

(生クリーム・マロン各2個、マンゴー・抹茶・チーズ・チョコ各1個)

C-37 販売予定数200個 酒微量

神戸ベル
クリスマスアソート 6号

本体価格 **4,167**円(税込4,501円)
●直径/約18cm



神戸

神戸に生まれて97年。神戸ベルこだわりの味を港神戸の街からお届けします。



久在屋の豆乳と生クリームを合わせた、たっぷりの特製豆乳クリームを国産米粉100%のふわふわ生地で包みました。

C-38 販売予定数100個 酒不使用

AMAIMON KYUZAYA
地大豆の豆乳
ロールケーキ クリスマス

本体価格 **2,800**円(税込3,024円)
●直径/約8cm×長さ/15cm



京都・向日市

京都の豆腐屋「久在屋」が手掛けるお菓子ブランドです。豆腐屋ならではの、豆乳・おから・豆腐を原料に、素材のチカラを最大限に活かした、お菓子造りに努めています。



高級ラム酒で香りつけたバタークリームをたっぷり使用。甘さが際立つ美味しさに仕上げました。

C-41 販売予定数200個 酒微量

ゲベッケン
まったり
バタークリームケーキ 5号

本体価格 **3,480**円(税込3,759円)
●直径/約15cm



京都・伏見

創業以来の変わらない製法と厳選した素材を使い、職人が一つ一つ丁寧に焼き上げています。美味しさとお届けするための手間は惜しみません。



クリームチーズをたっぷり使用し、ヨーグルトを混ぜ込みまるやかさを出した、創業以来ロングセラー商品。底のクッキーがアクセントになっています。

C-42 販売予定数100個 監修 酒使用

パティスリーピニオン
クリスマスレアチーズ 5号

本体価格 **2,950**円(税込3,186円)
●直径/約15cm



大阪・豊中

豊中に本店を置く創業26年のケーキ屋さんです。

お渡し
12/24(火)
限定

バラエティケーキ Variety Cake

個性的なケーキも魅力的。

日本食品標準成分表2020年版のショートケーキ
(果実なし)との比較(100g当たり)で糖質57%
オフ(エリスリトールを除いた糖質の比較では
66%オフ)

C-43 販売予定数70個 酒不使用

ヤマザキ
糖質を抑えた
チョコケーキ 4号

本体価格 **2,350**円(税込2,538円)
●直径/約13cm



C-44



日本食品標準成分表2020年版のショートケーキ
(果実なし)との比較(100g当たり)で糖質58%
オフ(エリスリトールを除いた糖質の比較では
69%オフ)

C-44 販売予定数140個 酒微量

ヤマザキ
糖質を抑えた
苺のケーキ 4号

本体価格 **2,350**円(税込2,538円)
●直径/約13cm

タカキベーカリー

8大アレルギー
不使用ケーキ

原材料に
「卵・乳製品・小麦粉」
を使用しておりません

卵・乳製品・小麦粉を使用せず、国産米粉を使ったスポンジ生地で、
黄桃と豆乳ホイップクリームをサンドし、自家製のいちごゼリー・
ぶどう・洋梨・黄桃で仕上げたフルーツケーキです。

※本品は、独立した製造ラインで製造し、卵・乳・小麦・そば・落花生・くるみ
えび・かにアレルギーについて検査したのちに出荷しております。
※卵・乳製品・小麦粉を使用したケーキとは、スポンジケーキの食感が
異なりますので、ご了承ください。

C-45 販売予定数30個 酒不使用

タカキベーカリー
卵・乳・小麦を使わないケーキ 5号

本体価格 **3,580**円(税込3,867円)
●直径/約15cm



キッズケーキ Kids Cake

かわいいケーキで楽しいパーティ。

Pompompurin



※チョコレートの帽子は別添です。オリジナルステッカーシール(2枚)付属
サンリオの人気キャラクター「ポムポムプリン」の世界観をクリスマスケーキで表現しました。
プリン風味クリームに合わせたカラメルシロップがアクセントです。

C-46 販売予定数100個 酒不使用

ポムポムプリン
聖夜のカスタードクリーム
ケーキプリン風味 4号

本体価格 **3,800**円
(税込4,104円)
●直径/約12cm



© 2024 SANRIO CO., LTD. APPROVAL NO.L652795



世界中で愛されている
「ミッフィー」とお友達「メラニー」の
チーズケーキとチョコレートケーキの
アソートケーキです。

※お耳のチョコレート×2セットは別添です。

C-47 販売予定数100セット 酒不使用

ミッフィー&メラニー
チーズとチョコレートの
クリスマスケーキ 4号×2

本体価格 **3,700**円
(税込3,996円)
●直径/約12cm×2個



Illustrations Dick Bruna © copyright Mercis bv,1953-2024 www.miffy.com

●掲載内容の写真が実物と若干異なる場合があります。●写真のお皿・ボード等の演出物は商品に含まれません。

クリスマスケーキ ご予約締切日・お渡し日のご案内

ご予約・お渡しはサービスカウンター又は特設カウンターまでお越しください。

●承り時間は午前10時～午後6時まで ※店舗により異なる場合がございます。詳しくは各店舗へお問い合わせください。

ご予約
締切日

12月15日(日)
午後6時まで

お渡し
日時

12月23日(月)～25日(水)

※一部商品は、お渡し日が異なります。

正午以降からの
お渡しとなります。

お渡し
12/24(火)
限定

お渡し
12/24(火)・25(水)
限定

Sマーク付ポイントカード
会員様限定
ご予約特典

Sポイント
100pt進呈

このマークの付いた商品をご予約いただきますと、通常ポイントに加え
ボーナスポイント進呈! 詳しくは係員までお尋ねください。
※マークは一例です。

お読み
合わせ

■お渡し日の変更、キャンセル、交換、返品はご容赦ください。

■カタログに記載されている「サイズ」は目安です。

■掲載の写真はイメージおよび盛りつけ例です。お皿・装飾品等は商品に含まれません。

■掲載商品のデコレーション・フルーツが実際の物と異なる場合がございます。

■季節商品につき一部内容を予告なく変更させていただく場合がございますので、予めご了承ください。

■数量に限りがある商品もございますので品切れの際はご容赦ください。

■ケーキは生モノですので、受取日当日中にお召上がりください。

■一部、本店、もしくは自社製造施設と異なる場所で製造している商品がございます。

酒使用 アルコールを使用しております。 酒微量 アルコールをほとんど使用していません(香り付け程度)、 酒不使用 アルコールを使用しておりません。

●ご記入いただいた個人情報は、商品のお渡し以外での使用はいたしません。

●お客様の個人情報は前述の目的に関与しない第三者に開示される事はございません。

こちらの店舗では取扱いがございません

阪急オアシス:神戸三宮店、イズミヤ:くずはモール店・まるとく市場店
カナード:富木店・堺市駅前店・向ヶ丘店・南港店

次のページからおせち料理

