

イズミヤ・阪急オアシス
オリジナルケーキ

SWEETS *ful*



スポンジにピーチをサンドし、北海道産生クリーム入りのホイップクリームと、長崎県産「ゆめのかいちご」をトッピングしました。

Sポイント **100pt** 進呈

C-48 販売予定数350個 酒微量
スイーツフル
クリスマスデコレーション
(ゆめのかいちご) 4号
本体価格 **2,680**円(税込2,895円)
●直径/約12cm



Sポイント **200pt** 進呈

C-49 販売予定数650個 酒微量
スイーツフル
クリスマスデコレーション
(ゆめのかいちご) 5号
本体価格 **3,580**円(税込3,867円)
●直径/約15cm



Sポイント **200pt** 進呈

C-50 販売予定数420個 酒微量
スイーツフル
クリスマスデコレーション
(チョコ) 5号
本体価格 **3,480**円
(税込3,759円)
●直径/約15cm



チョコ風味のスポンジにチョコホイップクリームを2層にサンドしたチョコケーキです。



タルト生地にホイップクリームを絞り、いちごを贅沢に盛り付けました。

Sポイント **100pt** 進呈

C-51 販売予定数300個 酒微量
スイーツフル
クリスマスデコレーション
(いちごタルト) 4号
本体価格 **3,280**円
(税込3,543円)
●直径/約12cm



スフレチーズケーキをホイップクリーム、いちご、ブルーベリーで飾り付けました。

Sポイント **100pt** 進呈

C-52 販売予定数220個 酒微量
スイーツフル
スフレチーズケーキ 4号
本体価格 **2,380**円(税込2,571円)
●直径/約12cm



ケーニヒスクローネ Konigs-Krone



ハート型のケーキには生クリーム、いちご、りんごをサンドし周りにはカラフルなシュークリームをトッピングした色鮮やかでハッピーになれるケーキです。

C-01 販売予定数100個 酒微量

ケーニヒスクローネ
みんなでハッピークリスマス
(サンタバルーン付)

本体価格 **5,000**円(税込5,400円)
●直径/約21cm ※風船は別添です。



ケーニヒスクローネ
神戸・三宮

素材の味をそのまま生かしたシンプルで素朴なお菓子を、どうぞお楽しみください。

生クリーム、りんご、いちごをサンドし、カラフルなシュークリームをトッピングした色鮮やかなケーキです。

C-02 販売予定数300個 酒微量
ケーニヒスクローネ
クローネクリスマス 5号

本体価格 **3,500**円(税込3,780円)
●直径/約16cm



いちごたっぷりのクリームをサンドし、上にもいちごをたっぷりトッピングしたいちご好きにはたまらないケーキです。

C-03 販売予定数300個 酒微量

ケーニヒスクローネ
ニュールンベルグ 5号

本体価格 **3,500**円(税込3,780円)
●直径/約16cm



ティラミス、チョコ、いちご、モンブラン、抹茶、マンゴー、クローネの人気商品が一つに!

C-04 販売予定数400セット 酒使用

ケーニヒスクローネ
クリスマスチョイス
コレクション6個入

本体価格 **3,700**円(税込3,996円)
●1個/直径/約7cm



パティスリーケーキ

Patisserie cake

関西を代表するシェフパティシエ達が
あなたの為に用意したスペシャリテ

【オーナーシェフ パティシエ】

狩野 智氏

関西や首都圏のパティスリーを経て、レストランで
シェフパティシエを務めたのち、2017年大阪・
淀川区でTouchez du boisをオープン、2024年
秋に大阪・東淀川区に移転しリニューアルオープン。
伝統菓子をベースに、モダンなテイストを織り交せた
創作菓子を作る。



トウシェドゥ ボワ
大阪・東淀川区

Touchez du boisは直訳すると「樹に触れる」という意味
ですが、フランスでは「いいことがありますように」という意味
があり、Touchez du boisのお菓子に触れることで「皆様に
いいことがありますように」という願いが込められています。

Touchez du bois

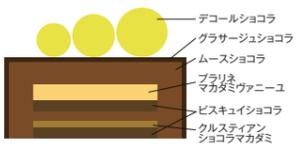
お子様から大人までたくさんの方にお召し上がり
いただける様な構成に仕立て、艶やかなショコラ
のムースは、クリスマスのテーブルをより一層
華やかに彩ります。

※阪急オアシス・イズミヤ・デリーカナート限定品

C-05 販売予定数100個 酒微量

トウシェドゥ ボワ
ノエルショコラパナンヌ

本体
価格 **4,074円** (税込4,400円)
●直径/約12cm



お渡し
12/24 (火)
限定



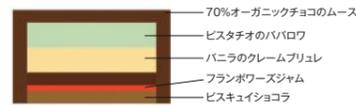
【オーナーシェフ パティシエ】
村田 義武氏
上本町「なかに亭」、東京・横浜のパティ
スリーで研鑽を積み、再び「なかに亭」に戻り
スーシェフに就任。2011年パティスリー
ルシェルシェをオープン。

パティスリールシェルシェ
大阪・西区南堀江

2011年に大阪南堀江で開業。「ルシェルシェ」とは
フランス語で「探求」。探求心から早くも大阪の
代表パティスリーのひとつに。



カカオ70%のオーガニックショコラムースにトンカの香りをつけ、
中に濃厚なピスタチオのパバロワとバニラのクレームブリュレを
閉じこめました。



※阪急オアシス・イズミヤ・デリーカナート限定品

C-06 販売予定数100個 酒微量

パティスリールシェルシェ
デリス・ショコラ

本体
価格 **4,200円** (税込4,536円)
●直径/約12cm

お渡し
12/24 (火)
限定

【オーナーシェフ パティシエ】

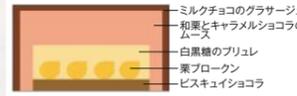
玉腰 智也氏
大阪西梅田の「ショコラティエ パレド オール」、
北浜「レストラン ルボンシェル」で修行後、2013年
11月大阪福島区に「パティスリー クロシェ」をオープン。

パティスリー クロシェ
大阪・福島区

店名のCrochet (クロシェ)とは、フランス語でかき編みの意味。一本の糸
からさまざまな布ができるように、クロシェのお菓子がたくさんの人の心を
温め、幸せな空間を作り出せたらという願いが込められています。



シェフ自らが喜界島でサトウキビを収穫し
作った白黒糖。スッキリとした上品な甘味に
キャラメル風味を加え、和栗とミルクチョコ
レートと合わせました。



※阪急オアシス・イズミヤ・デリーカナート限定品

C-07 販売予定数30個 酒不使用

パティスリー クロシェ
マロンドゥ ノエル 4号
本体
価格 **4,500円** (税込4,860円)
●直径/約12cm

お渡し
12/24 (火)
限定



【オーナーショコラティエ】

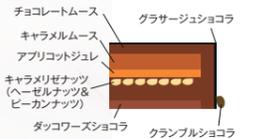
植松 秀氏
「日本の気候・風土の中で食べて美味しいチョコレート作り」を信条に、
ベルギー産クーベルチュールをふんだんに使い、和の素材や季節の
素材を組み合わせ、独創的なチョコレートを生み出しています。

Ek Chuah エクチュア
大阪・中央区谷町

1986年大阪心齋橋に、大阪初のチョコレート専門店として創業。
オーナーショコラティエ植松秀氏は、日本の風土、気候で食べて
美味しいチョコレートにこだわり続けています。



濃厚なチョコレートと
アプリコットの甘みと酸味、
ほんのり効かせたキャラメルの風味を
絶妙なバランスで表現した、
濃厚なチョコレートケーキです。



お渡し
12/24 (火)
限定

C-08 販売予定数50個 酒微量
Ek Chuah エクチュア
ショコラケーキ 4号
本体
価格 **5,300円** (税込5,724円)
●直径/約12cm

【オーナーシェフ パティシエ】

橋本 史明氏
上本町「なかに亭」、東京・自由丘「オリジンス・カカオ」
等で研鑽を積み、2015年11月ソリリテをオープン。

ショコラトリー・パティスリー ソリリテ
大阪・西区江戸堀

お菓子を通じて、人と人の繋がりができ、素敵な思い出に
華を添えられるよう自由な発想でお菓子作り・お店作りがしたい
という思いからSouvenir思い出・Lieson繋ぎ合わせる・
Liberte自由の3つの言葉の頭文字を店名に用いました。



自家製のブラリネをミルクチョコレートのムースで閉じ込めた
苦甘い少し大人な味わいに仕上げたクリスマスケーキ。
2人で食べきりの小さめサイズです。

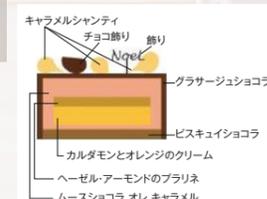
※阪急オアシス・イズミヤ・デリーカナート限定品

C-09 販売予定数40個 酒微量

ショコラトリー・パティスリー ソリリテ
ウィズミー 3号
本体
価格 **2,600円** (税込2,808円)
●直径/約10cm

大切な方と
素敵なクリスマスの
ひと時に!

お渡し
12/24 (火)
限定



ホテルケーキ Hotel cake

特別な聖夜を
ホテルのケーキで演出。



神戸

みなと街神戸の観光、国際交流の拠点にふさわしい様々な機能を備えたシティホテル。旬の素材、伝統の技、ホテルシェフ自慢の味をお楽しみください。

ふんわり焼き上げたスポンジにストロベリーをサンドしました。やさしい上品な味わいのクリームで仕上げました。



C-10 販売予定数250個 酒微量

神戸ポートピアホテル
ガトー・ノエル・オ・フリーズ
5号

本体価格 **4,600**円(税込4,968円)
●直径/約15cm



C-10

C-11



チョコレートのスポンジにムースショコラとバニラクリームをサンドしました。フィアンティーヌのサクサクとした食感がアクセントの味わい深いチョコケーキです。

C-11 販売予定数120個 監修 酒微量

神戸ポートピアホテル
ガトー・ノエル・オ・ショコラ 5号

本体価格 **4,200**円(税込4,536円)
●直径/約15cm



神戸

新幹線「新神戸駅」直結、神戸の絶景を誇る37階建ての高層ランドマークホテル。

厳選された口当たりの良いなめらかなホイップクリームを、ふんわり柔らかなスポンジ生地にサンド。甘酸っぱい苺で、家族や友人と過ごすクリスマスに華を添えてくれます。

C-12 販売予定数150個 監修 酒不使用

ANAクラウンプラザホテル神戸
いちごのクリスマスケーキ 5号

本体価格 **4,900**円(税込5,292円)
●直径/約15cm



京都

京都駅直結で、利便性と洗練された施設を誇るホテルグランヴィア京都。「心にも体にも、そして環境にも優しいホテル」をテーマに、至福の時をお届けします。

タルトにしっかりとしたスポンジと特製カスタードクリームを絞り、厳選した苺をたっぷり飾り甘酸っぱいソースをかけて仕上げました。

C-14 販売予定数300個 酒微量

ホテルグランヴィア京都
あまおう苺の
X'masタルト 6号

本体価格 **5,555**円(税込6,000円)
●直径/約18cm



滋賀

開業90周年を迎えた「湖国の迎賓館」琵琶湖ホテル。地元食材を使用した自慢のクリスマスケーキです。

スポンジ生地に滋賀県産の小麦粉、卵を使用。山田牧場のバターと生クリームとの相性をお楽しみください。

C-15 販売予定数170個 酒微量

琵琶湖ホテル
里山デコレーションケーキ
2024

本体価格 **6,800**円(税込7,344円)
●直径/約14.5cm



艶やかな光沢と濃厚で深みのある甘味のチョコレートが印象的。チョコレートのスポンジに、相性抜群の甘酸っぱい苺をサンドしたご家族で楽しめるケーキです。

C-13 販売予定数100個 監修 酒不使用

ANAクラウンプラザホテル神戸
いちごのチョコレートケーキ
5号

本体価格 **4,900**円(税込5,292円)
●直径/約15cm

