

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67%オフ)

C-42 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 **2,550**円(税込2,754円)
●直径/約13cm



C-43



日本食品標準成分表2020年版のショートケーキ(苺)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-43 販売予定数110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 **2,550**円(税込2,754円)
●直径/約13cm

タカキベーカリー

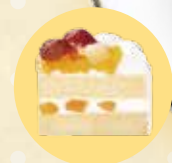
卵・乳製品・小麦粉を使用せず、
国産米粉を使ったスポンジ生地で、
黄桃と豆乳ホイップクリームをサンドし、
自家製のいちごゼリー・ぶどう・洋梨・黄桃で
仕上げたフルーツケーキです。

※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-44 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。



※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

「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-45 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 **3,850**円
(税込4,158円)
●直径/約12cm

© 2025 SANRIO CO., LTD. APPROVAL NO. L661080



※マシュマロ、ピックシートは別添です。オリジナルステッカーシール(1枚)付属

チーズムースの土台に雲をイメージしたシナモロールカラーの
クリームを絞ったかわいらしいクリスマスケーキ。

C-46 販売予定数100個 酒不使用

シナモロール
ふわふわ雲の上の
クリスマスパーティー 4号
本体価格 **3,850**円
(税込4,158円)
●直径/約12cm

© 2025 SANRIO CO., LTD. APPROVAL NO. L661081

●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(月)
午後6時まで

お渡し
日時

12月23日(火)〜25日(木)

※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。



※ご予約時に代金のお支払いをお願いいたします。

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節はご容赦ください。
- 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・中之島店・桃坂店、イズミヤ:くずはモール店・まるとく市場店舗
デイリーカナード:富木店・堺市駅前店・向ヶ丘店・南港店・宝塚南口駅前店



次のページからおせち料理



●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。

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

お渡し
12/23(火)・24(水)
限定



※オーナメントは別添です。

毎クリーム、チョコ、デンマークチーズ、抹茶、ベリームース、
チョコムース、マロン、フルーツ(黄桃&ラズベリー)。
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-34 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 **3,780**円(税込4,083円)
●直径/約18cm



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・マンゴー・抹茶・チーズ・チョコ各1個)

C-36 販売予定数250個

神戸ベル
クリスマスアソート 5号

本体
価格 **2,894**円(税込3,126円)
●直径/約15cm



神戸に生まれて98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。

お渡し
12/24(水)
限定



アーモンドクリームを入れて焼き上げた
タルト生地にかスタードクリーム、
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-35 販売予定数50個

パティスリー ニルヴァーナ 酒不使用
モンブラン 4号

本体
価格 **4,000**円(税込4,320円)
●直径/約12cm



兵庫・伊丹

伊丹昆陽に開店して20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
トとしています。



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-37 販売予定数100個

AMAIMON KYUZAYA 酒不使用
地大豆の豆乳ロールケーキ

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
のお菓子ブランドです。豆腐屋なら
では、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。



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!



チーズケーキ専門店「パパジョンズ」の
本場ニューヨークスタイルの濃厚なチーズケーキです。
発売以来ベストセラー商品のニューヨークチーズケーキは、
クリーミーな味わいとサクサクのグラハムクラッカーの
組み合わせがくせになる美味しさです。

C-38 販売予定数140個 酒不使用

パパジョンズ
ニューヨークチーズケーキ 4号

本体
価格 **2,800**円(税込3,024円)
●直径/約12cm



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。

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-40 販売予定数200個

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 **3,600**円(税込3,888円)
●直径/約15cm

お渡し
12/24(水)・25(木)
限定



※チョコプレート、オーナメントは
別添です。

ほろりと苦い、自家製の芳醇な濃厚キャラメル
チーズケーキに、香ばしく焼き上げた
黒糖クラムのかりかり食感とコクをプラス。
仕上げてにローストナッツと彩り豊かな
ドライフルーツをあしらひ、華やかで贅沢な味わいに。
心弾む聖夜を彩る、特別なクリスマスケーキです。

C-39 販売予定数100個 酒不使用

パパジョンズ
ウィンターキャラメル 4号

本体
価格 **3,200**円(税込3,456円)
●直径/約12cm

※ケーキは個装されております。
※チョコプレートはイメージです。デザインは変更になる場合がございます。



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ろやかさを出した、
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-41 販売予定数80個

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



お渡し
12/24(水)
限定



豊中に本店を置く創業27年の
ケーキ屋さんです。

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。

まろ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。ショコラスポンジとショコラシャンティ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-27 販売予定数450個 酒微量

COCARDE
ベルギー ショコラ
ノエル 4号

本体価格 **3,850**円(税込4,158円)
●直径/約12cm



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。



カカオの香りが引き立つジェノワーズ生地に生チョコクリームをサンドしたチョコレートケーキに可愛いサンタやイチゴなどを飾りました。

C-28 販売予定数200個 酒微量

ミルフィーユ
サンタのショコラ

本体価格 **4,000**円(税込4,320円)
●タテ/約10.3cm×ヨコ/約11.5cm



※オーナメントは別添です。



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。

ウォールナツ入りのチョコレートクリームをシ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-29 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)

本体価格 **1,800**円(税込1,944円)
●直径/約15cm



※オーナメントは別添です。

チョコレートとショコララムース、ヘーゼルナッツショコラシャンティ、キャラメルソースを重ねた贅沢なショコラケーキです。

C-30 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

本体価格 **3,980**円(税込4,299円)
●直径/約15cm



「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(水)・25(木)
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をサンドし、クーベルチュールチョコレートで仕上げました。

C-32 販売予定数50個 酒微量

Hiroya
X'mas クラシックオペラ 5号

本体価格 **6,000**円(税込6,480円)
●直径/約15cm



京都・太秦
創業69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-31 販売予定数100個 酒使用

ゲベッケン
ザッハトルテ 5号

本体価格 **5,200**円(税込5,616円)
●直径/約15cm



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。



お渡し
12/23(火)・24(水)
限定

C-33 販売予定数150個 酒微量

タカキベーカリー
きらきらツリーの
チョコケーキ 4号

本体価格 **2,980**円(税込3,219円)
●直径/約12cm

クリスマスツリーのオーナメントのように、雪の結晶や星型チョコ、パール状のシリアル入り粒チョコで、可愛らしく仕上げました。子どもも大人もワクワクする、楽しさとおいしさが詰まった、満足感たっぷりのチョコケーキです。



専門店ケーキ (ホワイト) Cake Shop



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-21



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。苺、苺ソースに、かわいいサンタと天使の羽のチョコレートでグレードアップを演出しています。

C-21 販売予定数200個 酒微量

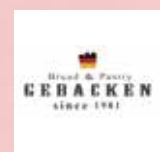
ミルフィーユ
天使のノエル 5号

本体価格 5,000円
(税込5,400円)
●直径/約15cm

C-22 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



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-23 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 5,200円(税込5,616円)
●直径/約15cm



専門店のケーキで
スイートなひとときを。



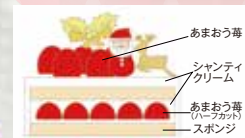
C-22



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-24



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苺をたっぷりとサンドしました。

C-24 販売予定数370個 酒微量

COCARDE
あまおう苺のクリスマス
デコレーション 5号

本体価格 4,800円
(税込5,184円)
●直径/約15cm

C-25 販売予定数470個 酒微量

COCARDE
あまおう苺のクリスマス
デコレーション 4号

本体価格 3,800円
(税込4,104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。

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-26 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・ティリーカナート限定での販売価格でございます。



専門店ケーキ Cake Shop

専門店のケーキで
スイートなひとときを。

C3
シーキューブ
happy to sweet you

1987年、本格派のレストランCafeとしてオープンしたシーキューブ。3つのC「COFFEE」「CACAO」「CHEESE」の素材を存分に活かしたフードやデザートで家族や友達との楽しみやつなかりを演出してきました。誰かと一緒に食べたいくなる、誰かに贈りたいくなるような、そんなスイーツづくりを行っています。

まろやかな甘さのマスカルポーネームスに、甘酸っぱいベリーのムースとジュレを重ねた、味わい豊かなティラミスケーキ。いちごの真っ赤なグラサージュと、ふんわりとしたクリームの髭で、サンタクロースを可愛らしくデザインしました。見た目も味もクリスマス気分を盛り上げる、特別なひとときを演出する一品です。

C-15 販売予定数200個 酒不使用

シーキューブ
いちごのサンタドーム 5号

本体価格 **3,519**円 (税込3,801円)
●直径/約15.5cm



お渡し
12/24(水)・25(木)
限定



C-15

C-16



お渡し
12/24(水)・25(木)
限定

シーキューブの代表商品のティラミスに、可愛いクリスマス限定ティラミスが登場。クリスマスの楽しい気分を盛り上げます。

酒使用

C-16 販売予定数80個

シーキューブ
クリスマスティラミス

本体価格 **1,852**円 (税込2,001円)
●タテ/約11.5cm×ヨコ/約15.5cm



「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。

ふんわりと焼き上げた生地に口ど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ました。

監修

C-17 販売予定数100個 酒不使用

ファミーユ
FAMILLEブラン2025 5号

本体価格 **4,600**円 (税込4,968円)
●直径/約15cm



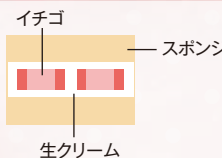
ユーハイム
Tuchheim



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-18



ふん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、サンタをかたどったビスケットを飾りました。

C-18 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 **4,200**円 (税込4,536円)
●直径/約13.5cm

C-19 販売予定数100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



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し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求した生クリームを合わせ、苺・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。

お渡し
12/24(水)
限定

C-20 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 **5,000**円 (税込5,400円)
●直径/約15cm

