

# 冷凍配送ケーキ

お届け日は、12月22日(日)・23日(月)・24日(火)をご指定ください。  
ご予約期間は12月12日(木)まで。



**C23**  
〈ガトー・ボヴ〉 **高島屋限定**  
ラ ファミーユ(直径約15×高さ4cm)  
**6,210**円(本体5,750円) **[367516]**  
送料込み 冷凍便 ※解凍時間:冷蔵で約4~5時間

北海道産マスカルポーネ ×バニラのムースに、苺のジュレとムースを合わせ、苺風味の生クリームで仕上げました。



**C24**  
〈レーブドゥ シェフ〉 **高島屋限定**  
クリスマスアイスデコレーション  
(直径約15×高さ13cm)  
**6,491**円(本体6,010円) **[367524]**  
送料込み 冷凍便

濃厚なレリアイスとさっぱりとした苺アイスに、香ばしいサクサクのクッキーを合わせ、甘酸っぱいフランボワーズアイスとミルクアイス、苺のクリームを飾りました。



**C25**  
〈ア・ラ・カンパーニュ〉  
タルトドゥ ノエル オ フリュイ(直径約15cm)  
**5,400**円(本体5,000円) **[367532]**  
送料込み 冷凍便 ※解凍時間:冷蔵で約10時間

ピスタチオのクリームにカスタードクリームを合わせ、苺やオレンジ、ラズベリーなど、6種類のフルーツを華やかに。



**C26** **高島屋限定**  
〈パティスリーモンシェール〉  
ノルモンブランロール  
(直径約17×9×高さ10cm)  
**4,644**円(本体4,300円) **[360155]**  
送料込み 冷凍便 ※解凍時間:冷蔵で約6~8時間

口どけなめらかなクリームとキャラメルクリームをキャラメル生地でひと巻きに。上にはモンブランクリーム、渋皮栗などを飾りました。



**C27**  
〈小樽洋菓子舗ルタオ〉  
ノエルピスタチージュ(直径約12×高さ5.8cm)  
**5,097**円(本体4,719円) **[367559]**  
送料込み 冷凍便 ※解凍時間:冷蔵で約10~14時間

ムースとクリームの高方に2種類のピスタチオを使用し、深い味わいに。ホワイトチョコや甘酸っぱいグリオットも組み合わせました。



**C28** ※飾りは別添となります。  
〈アンリ・シャルバンティエ〉 **監修**  
ポケモン・フォレ・ショコラ(直径約15cm)  
**6,765**円(本体6,263円) **[360040]**  
送料込み 冷凍便 ※解凍時間:冷蔵で約10~12時間

チョコムースの中に、ナチュラルな甘さのパナナクリームをのほぼせました。幅広い世代に愛され続ける、王道の味わいをぜひ。

# 2024 TAKASHIMAYA CHRISTMAS CAKE

## クリスマスケーキご予約承り

### 地元のケーキ



**C1**  
〈ウィーンの森〉  
いちごのデコレーション(直径約15cm)  
**5,800**円 **[360520]**  
お渡しは 12月23日(月)・24日(火)・25日(水) 各日午前10時から

やわらかなスポンジケーキに苺をサンドして、上質な生クリームで仕上げました。



**C2**  
〈ウィーンの森〉  
ノエル・ショコラ(直径約15cm)  
**5,800**円 **[368553]**  
お渡しは 12月23日(月)・24日(火)・25日(水) 各日午前10時から

チョコレートムースの中にピスタチオムース、グラサージュショコラをかけて仕上げました。



**C3**  
〈レクラン〉  
アイシングサンタのクリスマス  
(直径約17×高さ10cm)  
**5,400**円(本体5,000円) **[368571]**  
お渡しは 12月23日(月)・24日(火) 各日午前10時から

ふわふわのシフォンケーキの生地の中に、いちごをゴロゴロ詰めてアイシングクッキーのサンタをのせました。



**C4**  
〈パティスリーキューイール〉  
あまおうのタルト(直径約18cm)  
**5,076**円(本体4,700円) **[368547]**  
お渡しは 12月24日(火) 午前11時から

キューイール自慢のこだわりのタルト。いちごの王様「あまおう」をたっぷりのせ、ラズベリーソースで仕上げました。



**C5**  
〈大山乳業(白バラ)〉  
メリークリスマス(直径約15cm)  
**3,780**円(本体3,500円) **[368555]**  
お渡しは 12月24日(火) 午前10時から

上品で口溶けの良いホイップクリームでデコレーションしました。上には雪を彩る花畑をサンタとトナカイが歩いているようなデザインに、サイドには手書きをほどこし華やかなケーキに仕上げました。



**C6**  
〈大山乳業(白バラ)〉  
メリーショコラ(直径約15cm)  
**3,780**円(本体3,500円) **[368563]**  
お渡しは 12月24日(火) 午前10時から

生クリーム入りのこだわりチョコホイップクリームを使ったチョコケーキです。上にはいろいろな形のホイップクリームで華やかに仕上げました。サイドにはチョコビスケットクランチをトッピングした、チョコくしのケーキをご堪能ください。

## クリスマスケーキ〈お申し込み方法〉

■ご予約承り期間 / 10月9日(水)~12月12日(木)まで

■承り場所 / 1階和洋菓子売場クリスマスケーキ承りコーナー・別館フードスタジオカクバン・ギフトサロン松江 (※ギフトサロン松江でのお渡しはございません。)

■お渡し期間・場所

- C7~20〈大阪直便〉 12月24日(火)午後2時30分から1階ひまわり駐車場側入口にて
- C21・22〈モロゾフ〉/C3〈レクラン〉 12月23日(月)1階洋菓子売場にて / 24日(火)1階ひまわり駐車場側入口にて各日午前10時から
- C1・2〈ウィーンの森〉 12月23日(月)・25日(水)1階和洋菓子売場にて / 24日(火)のみ1階ひまわり駐車場側入口にて各日午前10時から
- C4〈パティスリー キューイール〉 12月24日(火)午前11時から1階ひまわり駐車場側入口にて
- C5・6〈大山乳業(白バラ)〉 12月24日(火)午前10時から1階ひまわり駐車場側入口にて

※商品代金はご予約の際に頂戴いたします。※天候、交通事情等により入荷時間等に変更が生じる場合がございます。あらかじめご了承ください。※やむを得ない事情等により、商品がお渡しできない場合がございます。※送料込み 冷凍便 マークのついた商品は商品代金に送料が含まれます。一部お届けができません。※冷凍便 マークのついた商品は冷凍便でお届けします。商品の都合上、二重包装でのお届けは承れません。※商品の品質上、お取替え、キャンセル、お渡し日の変更はご容赦願います。お持ち帰り後、商品の到着後は速やかに商品記載の保存方法で保存し、消費・賞味期限の期間内にお召し上がりください。※本カタログの掲載商品はアレルギーの原因といわれる原材料を含んでいる商品がございます。商品に含まれるアレルギー物質については係員におたずねください。※写真は盛り付けの一例です。※実際の商品は写真とは一部異なる場合がございます。※ケーキの飾りは一部食べられないお召し上がりいただけられないものもございます。※商品内容、箱が変更になる場合がございます。※監修の商品は、シェフ監修に基づき菓子製造会社に製造委託しているものです。※品数には限りがございますので、売切の際はご容赦ください。※価格は消費税を含む総額にて表示しております。