

大阪直行便 《お渡しは12月24日(火)午後2時30分から》

C7

高島屋限定

〈ヴィタメール〉
メモワール・ノエル

(直径約15cm)
6,156円(本体5,700円)

361593

苺とフランボワーズの真っ赤なグラサージュがスタイリッシュ。チョコレートムースにとじ込めた、フランボワーズジュレの爽やかな酸味とベルガモットとオレンジの優雅な香りが口の中いっぱい広がります。



お渡しは
12月24日(火)午後2時30分から

C8

〈デメル〉
トリュッフルトルテ

(直径約13cm)
5,940円(本体5,500円)

361577

風味豊かなガナッシュクリームをチョコレートスポンジでサンドし、チョコレートオーナメントで飾りました。お菓子の都・ウィーンの老舗〈デメル〉が誇る代表的なトルテです。



お渡しは
12月24日(火)午後2時30分から

C9

〈ピエール マルコリーニ〉
ノエル ドゥ ピエール2024

(直径約12cm)
6,966円(本体6,450円)

361518

オリジナルクーベルチュールを使った濃厚な「ムース ショコラ コンコルド」に、カシスの酸味や、マロンの風味をバランスよく調和させた、鮮やかな赤いクリスマスケーキです。



お渡しは
12月24日(火)午後2時30分から

C10

〈ゴディバ〉
ガトー オ ショコラ ノエル

(直径約12cm)
7,020円(本体6,500円)

361607

チョコレートジェノワーズを、ビターな味わいのチョコレートムースで包みました。フィナンティーヌとキャラメリゼしたアーモンドを食感のアクセントに。



お渡しは
12月24日(火)午後2時30分から

C11

高島屋限定

〈ピエール・エルメ・パリ〉
ビュッシュ ルフレ

(約17×9×高さ8cm)
7,830円(本体7,250円)

361488

マロンの魅力を引き立てたビュッシュ。バニラのクリームがマロンの甘みをまろやかにし、「ショウガ」の風味でアクセントを。※表面の模様の出方には個体差がございます。



お渡しは
12月24日(火)午後2時30分から

C12

高島屋限定

〈パティスリー・サダハル・アオキ・パリ〉
ノエル ショコラ ピスタッシュ

(直径約14cm)
6,804円(本体6,300円)

361500

ピスタチオクリームと、イタリア<ドモリ>社のチョコレートで仕上げたクリームをたっぷり使用。ヘーゼルナッツを合わせたフィナンティーヌを重ねました。



お渡しは
12月24日(火)午後2時30分から

C13

〈アンリ・シャルパンティエ〉
ザ・ショートケーキ・ノエル

(直径約15cm)
5,400円(本体5,000円)

361690

〈アンリ・シャルパンティエ〉の定番「ザ・ショートケーキ」のクリスマスだけのスペシャルバージョン。口の中でひろがるミルクのフレッシュで優しい風味がいちごの甘さと酸味を包み込み、絶妙なマリージュを。



お渡しは
12月24日(火)午後2時30分から

C14

〈グラマシーニューヨーク〉
グラマシーパーク

(約10.5×10.5×高さ9cm)
4,212円(本体3,900円)

361739

雪積もるニューヨークの公園をイメージした「グラマシーパーク」。苺やフルーツ、シャンティクリームをふんわりやわらかな生地に重ね、チョコレートのツリーや真っ赤な苺で飾りました。



お渡しは
12月24日(火)午後2時30分から

C15

〈グラマシーニューヨーク〉
パブロフ

(直径約18cm)
6,588円(本体6,100円)

361747

苺やフルーツ、シャンティクリームをふんわり生地に重ね、聖なる夜をイメージさせるお星様とお月様のチョコレートで飾りました。



お渡しは
12月24日(火)午後2時30分から

C16

高島屋限定

〈ブルミッシュ〉
アントルメ・ドゥ・ノエル

(直径約12cm)
4,536円(本体4,200円)

361674

〈ブルミッシュ〉で人気の苺をサンドしたショートケーキ。上には、ピスタチオクリームを絞り、カラフルなマカロンや苺、ミニバラを飾り華やかに仕上げました。



お渡しは
12月24日(火)午後2時30分から

C17

〈ア・ラ・カンパーニュ〉
アクロ オ フレーズ

(直径約15cm)
5,940円(本体5,500円)

367451

アーモンドの風味豊かなタルト生地や、カスタード、甘さ控えめの生クリームが、甘酸っぱいイチゴと相性ぴったり。



お渡しは
12月24日(火)午後2時30分から

C18

高島屋限定

〈THE KAEN〉
あまおう苺のクリスマス
Specialite

(直径約12×高さ11cm)
5,940円(本体5,500円)

367478

この時期稀少な「あまおう苺」を贅沢に使用。生地の中にも、「あまおう苺のコンフィチュール」を忍ばせた、定番クリスマスケーキ。



お渡しは
12月24日(火)午後2時30分から

C19

高島屋限定

〈パティスリー モンシェール〉
雪降る森のクリスマス

(直径約15cm)
5,940円(本体5,500円)

361682

ふんわりと焼きあげたスポンジ生地に苺と「堂島ロール」のクリームをサンド。甘酸っぱい苺がクリームに映える、華やかなクリスマスケーキです。



お渡しは
12月24日(火)午後2時30分から

C20

〈ホテルニューオータニ大阪〉
ガトーフレーズ あまおう

(直径約18cm×高さ5.5cm)
6,696円(本体6,200円)

367508

博多あまおうを、生地の中にも贅沢に。フレッシュクリームで包み込み、ふわふわのスポンジケーキでサンド。



お渡しは
12月24日(火)午後2時30分から

モロゾフのケーキ



C21
お渡しは
12月23日(月)・24日(火)午前10時から

C22
お渡しは
12月23日(月)・24日(火)午前10時から

〈モロゾフ〉クリスマス ストロベリーショートケーキ

ふんわりと口どけが良かったまごの味わいが豊かなスポンジケーキで、スライスしたいちごたっぷりのクリームシャンティをサンド。ケーキの上にはいちごをトッピングし、オーナメントが華やかにケーキを飾ります。

C21 (直径約12cm)
3,240円(本体3,000円) 368512

C22 (直径約15cm)
4,428円(本体4,100円) 368504