

CHRISTMAS CAKE COLLECTION 2024



Pantry & Lucky
共同企画



ご予約締切日
12/11 水

お渡し時間 各日午後3時～6時30分

承り場所 フォルテ食品館サービスカウンター

お問合せ 073-488-1888

(フォルテ食品館 営業時間 午前10時～午後7時)

お電話での
ご予約は
できません

※代金はご予約時に全額頂戴いたします。
※数量に限りがございますので、予定数になり次第締め切らせていただきます。
※ご予約締切日を過ぎた後のキャンセル・ご返金、お渡し日・および商品の変更はできません。
※商品によりお渡し日が異なります。
※ご予約受付期間中でも、ご予約品の変更などお受けできない場合がございます。
※ケーキはお渡し日当日にお召し上がりください。

◎掲載の商品はご予約のみの販売となります。 ◎配送・配達には行っていません。
◎「Pantry&Lucky」は、株式会社大近が関西を中心に約30店舗展開するスーパーマーケットです。

幸月

幸月のクリスマスケーキ。牛乳は低温殺菌牛乳(国産)を使用し、バター、小麦粉、砂糖は国産原料を使用しています。国産原料をメインに食品添加物に頼らない手作りの洋生菓子をお届けします。

幸月

01 限定100台

[幸月]
X'mas生デコレーション
5号スペシャル 15cm

本体価格 7,300円 (税込価格 7,884円)

ふんわりスポンジで純生クリームとまるごと苺をサンド、生クリームを塗って仕上げました。

お渡し日: 12月22日(日)～25日(水)



- ①いちご
- ②生クリーム
- ③スポンジ



幸月

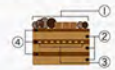
02 新作 限定60台

[幸月]
ショコラーデスリーズ 11×12cm

本体価格 4,200円 (税込価格 4,536円)

カカオを利かせたチョコレートシートスポンジとビュアチョコスイートを使用した濃厚ガナッシュクリームを交互に重ね、フランドー漬けのグリョットをサンドしたチョコレートケーキです。ビュアチョコのバイビングと飾りで仕上げました。

お渡し日: 12月22日(日)～25日(水)



- ①チョコレート細工
- ②チョコスポンジ
- ③刺んだグリョット
- ④ガナッシュクリーム



幸月

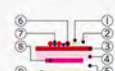
03 新作 限定80台

[幸月]
フランボワーズフロマーージュ 12cm

本体価格 4,500円 (税込価格 4,860円)

フランボワーズとフロマーージュのふんわりムースを重ね、果肉の食感がアクセントのケーキです。

お渡し日: 12月22日(日)～25日(水)



- ①チョコレート細工
- ②生クリーム
- ③フランボワゼリー
- ④フランボワームース
- ⑤フロマーージュムース
- ⑥フランボワーズ
- ⑦ブルーベリー
- ⑧フランボワージュレ(果肉入り)
- ⑨スポンジ



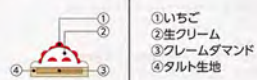
幸月

04 限定90台

[幸月]
タルトフリーズ
モンターニュ(あまおう) 15cm

本体価格 6,700円 (税込価格 7,236円)

あまおうと純生クリームを使った莓のタルトです。
お渡し日: 12月22日(日)~25日(水)



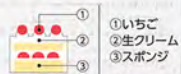
幸月

05 限定150台

[幸月]
X'mas生デコレーション 5号 15cm

本体価格 5,000円 (税込価格 5,400円)

ふんわりスポンジで純生クリームと莓をサンド、
生クリームを塗って仕上げました。
お渡し日: 12月22日(日)~25日(水)



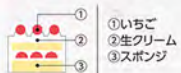
幸月

06 限定150台

[幸月]
X'mas生デコレーション 4号 12cm

本体価格 3,900円 (税込価格 4,212円)

ふんわりスポンジで純生クリームと莓をサンド、
生クリームを塗って仕上げました。
お渡し日: 12月22日(日)~25日(水)



幸月

29 限定80台

[幸月]
バスクチーズケーキ 12cm

本体価格 4,300円 (税込価格 4,644円)

安定剤や乳化剤を使用していないデンマーク産のクリームチーズ、
国産の生クリームを使用し、チーズの風味をしっかりと引き出したチーズケーキです。
お渡し日: 12月22日(日)~25日(水)

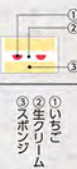


30 限定150台

[幸月]
X'mas 生デコ プレーン 15cm

本体価格 2,700円 (税込価格 2,916円)

ふんわりスポンジで純生クリームとスライス莓をサンド、
生クリームを塗って仕上げました。
お渡し日: 12月22日(日)~25日(水)



TAKAKI BAKERY

ご予約締切日
11月30日(土)

32

[タカキベーカリー]
卵・乳・小麦を使わないケーキ 15cm

本体価格 3,580円 (税込価格 3,867円)

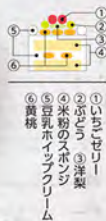
卵・乳製品・小麦粉を使用せず、米粉(国産コシヒカリ)を
使ったスポンジ生地で、黄桃と豆乳ホイップクリームをサンドし、
自家製のいちごゼリー・ぶどう・洋梨・黄桃で仕上げたフルーツケーキです。
お渡し日: 12月23日(月)~25日(水) ご予約締切日: 11月30日(土)



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
使用していません。

※卵・乳製品・小麦粉を使用したケーキとは、
スポンジケーキ生地が異なります。
※本品は、独立した製造ラインで製し、卵・
乳・小麦・そば・落花生・くまびかり・
アレルギーについて検査したのちに出品
しております。



ご購入の前にご確認ください

- ◎商品によりお渡し日が異なります。
- ◎数量に限りがございますので、予定数になり次第締め切らせていただきます。
- ◎ケーキのお渡しは各日午後3時から6時30分となります。
- ◎交通事情によりお渡し時間が遅れる場合がございます。
- ◎掲載商品はご予約のみの販売となります。
- ◎代金はご予約時に全額頂戴いたします。
- ◎ご予約受付期間を過ぎた後のキャンセル、お受取日の変更、商品代金のご返金はできません。
- ◎ご予約受付期間中でも、ご予約品の変更などお受けできない場合がございます。予めご了承ください。
- ◎ケーキはお渡し日当日にお召上がりください。
- ◎写真は全てイメージです。
- ◎オーナメントが一部変更になる場合がございます。ご了承ください。

新作

このマークのケーキは今年初登場です。

幸月

07 限定80台

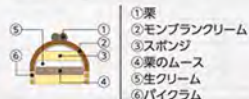
[幸月]
モンブラン

12cm

本体価格 4,100円 (税込価格 4,428円)

マロンムースをスポンジでサンド、たっぷりマロンクリームを絞った栗づくしのケーキです。

お渡し日：12月22日(日)～25日(水)

- 
- ①栗
 - ②モンブランクリーム
 - ③スポンジ
 - ④栗のムース
 - ⑤生クリーム
 - ⑥パイラム



ホテルスイーツで圧倒的人気を誇る、ホテルニューオータニ総料理長 中島眞介のオリジナルケーキ。

新作

11 限定100台

[ホテルニューオータニ大阪]
ガトーフレイズあまおう 5号

14+
14+7.5

本体価格 6,100円 (税込価格 6,588円)

高級いちご(博多あまおう)をふんだんに使い、ふわふわのスポンジケーキでサンド。極上の口どけに仕上げたホテルブランドのフレッシュクリームで包み込みました。毎年不動の人気NO.1を誇る、ホテルニューオータニ大阪王将のクリスマスケーキです。お渡し日：12月24日(火) ※キャンドル5本が付いております。



- 
- ①生クリーム
 - ②生クリーム
 - ③生クリーム
 - ④生クリーム
 - ⑤生クリーム
 - ⑥生クリーム
 - ⑦生クリーム
 - ⑧生クリーム
 - ⑨生クリーム
 - ⑩生クリーム
 - ⑪生クリーム
 - ⑫生クリーム
 - ⑬生クリーム
 - ⑭生クリーム
 - ⑮生クリーム
 - ⑯生クリーム
 - ⑰生クリーム
 - ⑱生クリーム
 - ⑲生クリーム
 - ⑳生クリーム
 - ㉑生クリーム
 - ㉒生クリーム
 - ㉓生クリーム
 - ㉔生クリーム
 - ㉕生クリーム
 - ㉖生クリーム
 - ㉗生クリーム
 - ㉘生クリーム
 - ㉙生クリーム
 - ㉚生クリーム
 - ㉛生クリーム
 - ㉜生クリーム
 - ㉝生クリーム
 - ㉞生クリーム
 - ㉟生クリーム
 - ㊱生クリーム
 - ㊲生クリーム
 - ㊳生クリーム
 - ㊴生クリーム
 - ㊵生クリーム
 - ㊶生クリーム
 - ㊷生クリーム
 - ㊸生クリーム
 - ㊹生クリーム
 - ㊺生クリーム

丸福珈琲店

大阪千日前に於いて昭和9年創業以来、独自の焙煎技術と抽出方法にこだわり、コク深く香り高い独自の濃厚な珈琲を守り続ける珈琲専門店です。

新作

12 限定60台

[丸福珈琲店]
クリスマスケーキ

15cm

本体価格 4,000円 (税込価格 4,320円)

丸福珈琲店のコク深い味わいのコーヒーを使用したクリームのもりクリスマスデコレーションです。お渡し日：12月23日(月)～25日(水)



- 
- ①生クリーム
 - ②生クリーム
 - ③生クリーム
 - ④生クリーム
 - ⑤生クリーム
 - ⑥生クリーム
 - ⑦生クリーム
 - ⑧生クリーム
 - ⑨生クリーム
 - ⑩生クリーム
 - ⑪生クリーム
 - ⑫生クリーム
 - ⑬生クリーム
 - ⑭生クリーム
 - ⑮生クリーム
 - ⑯生クリーム
 - ⑰生クリーム
 - ⑱生クリーム
 - ⑲生クリーム
 - ⑳生クリーム
 - ㉑生クリーム
 - ㉒生クリーム
 - ㉓生クリーム
 - ㉔生クリーム
 - ㉕生クリーム
 - ㉖生クリーム
 - ㉗生クリーム
 - ㉘生クリーム
 - ㉙生クリーム
 - ㉚生クリーム
 - ㉛生クリーム
 - ㉜生クリーム
 - ㉝生クリーム
 - ㉞生クリーム
 - ㉟生クリーム
 - ㊱生クリーム
 - ㊲生クリーム
 - ㊳生クリーム
 - ㊴生クリーム
 - ㊵生クリーム
 - ㊶生クリーム
 - ㊷生クリーム
 - ㊸生クリーム
 - ㊹生クリーム
 - ㊺生クリーム

幸月

08 限定100台

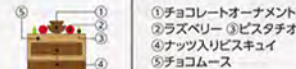
[幸月]
アントルメ・ショコラ

12cm

本体価格 4,800円 (税込価格 5,184円)

ピュアチョコスイートを使用した濃厚なチョコレートムースを土台に、チョコレートソースでコーティングしました。

お渡し日：12月22日(日)～25日(水)

- 
- ①チョコレートオーナメント
 - ②ラズベリー
 - ③ピスタチオ
 - ④ナッツ入りビスキュイ
 - ⑤チョコムース



吹田、箕面に店舗を構える人気のスイーツショップ。地元密着でお客様に愛されるお店作りをしています。

新作

13 限定120台

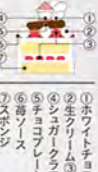
[ミルフィーユ] 天使のノエル

12cm

本体価格 4,000円 (税込価格 4,320円)

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等をふんだんにサンドしました。毎、毎ソースに天使の羽のチョコレートと、かわいいサンタでグレードアップを演出しています。お渡し日：12月23日(月)～25日(水)



- 
- ①生クリーム
 - ②生クリーム
 - ③生クリーム
 - ④生クリーム
 - ⑤生クリーム
 - ⑥生クリーム
 - ⑦生クリーム
 - ⑧生クリーム
 - ⑨生クリーム
 - ⑩生クリーム
 - ⑪生クリーム
 - ⑫生クリーム
 - ⑬生クリーム
 - ⑭生クリーム
 - ⑮生クリーム
 - ⑯生クリーム
 - ⑰生クリーム
 - ⑱生クリーム
 - ⑲生クリーム
 - ⑳生クリーム
 - ㉑生クリーム
 - ㉒生クリーム
 - ㉓生クリーム
 - ㉔生クリーム
 - ㉕生クリーム
 - ㉖生クリーム
 - ㉗生クリーム
 - ㉘生クリーム
 - ㉙生クリーム
 - ㉚生クリーム
 - ㉛生クリーム
 - ㉜生クリーム
 - ㉝生クリーム
 - ㉞生クリーム
 - ㉟生クリーム
 - ㊱生クリーム
 - ㊲生クリーム
 - ㊳生クリーム
 - ㊴生クリーム
 - ㊵生クリーム
 - ㊶生クリーム
 - ㊷生クリーム
 - ㊸生クリーム
 - ㊹生クリーム
 - ㊺生クリーム

新作

14 限定100台

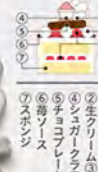
[ミルフィーユ] 天使のノエル

15cm

本体価格 5,000円 (税込価格 5,400円)

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等をふんだんにサンドしました。毎、毎ソースに天使の羽のチョコレートと、かわいいサンタでグレードアップを演出しています。お渡し日：12月23日(月)～25日(水)



- 
- ①生クリーム
 - ②生クリーム
 - ③生クリーム
 - ④生クリーム
 - ⑤生クリーム
 - ⑥生クリーム
 - ⑦生クリーム
 - ⑧生クリーム
 - ⑨生クリーム
 - ⑩生クリーム
 - ⑪生クリーム
 - ⑫生クリーム
 - ⑬生クリーム
 - ⑭生クリーム
 - ⑮生クリーム
 - ⑯生クリーム
 - ⑰生クリーム
 - ⑱生クリーム
 - ⑲生クリーム
 - ⑳生クリーム
 - ㉑生クリーム
 - ㉒生クリーム
 - ㉓生クリーム
 - ㉔生クリーム
 - ㉕生クリーム
 - ㉖生クリーム
 - ㉗生クリーム
 - ㉘生クリーム
 - ㉙生クリーム
 - ㉚生クリーム
 - ㉛生クリーム
 - ㉜生クリーム
 - ㉝生クリーム
 - ㉞生クリーム
 - ㉟生クリーム
 - ㊱生クリーム
 - ㊲生クリーム
 - ㊳生クリーム
 - ㊴生クリーム
 - ㊵生クリーム
 - ㊶生クリーム
 - ㊷生クリーム
 - ㊸生クリーム
 - ㊹生クリーム
 - ㊺生クリーム



甲子園で2店舗を展開。全てのお菓子を兵庫県産小麦粉を使用し、フルーツは農園直送の新鮮な物を使うなど、原材料と技術にこだわったお菓子づくりで人気のパティスリー!!チョコレートや焼き菓子も評判です。2018年には西宮市技能功労賞を受賞。

新作

09 限定50台

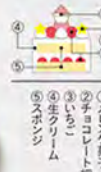
[パティスリー・ラ・バニーユ]
フレーズ・バニーユ

12cm

本体価格 4,300円 (税込価格 4,644円)

兵庫県産小麦粉を使用した口どけの良いスポンジとあっさりしながらもコクのあるバニーユオリジナルクリームで仕上げた自慢のX'masデコ、フレッシュ等をサンドしています。お渡し日：12月23日(月)～25日(水)



- 
- ①生クリーム
 - ②生クリーム
 - ③生クリーム
 - ④生クリーム
 - ⑤生クリーム
 - ⑥生クリーム
 - ⑦生クリーム
 - ⑧生クリーム
 - ⑨生クリーム
 - ⑩生クリーム
 - ⑪生クリーム
 - ⑫生クリーム
 - ⑬生クリーム
 - ⑭生クリーム
 - ⑮生クリーム
 - ⑯生クリーム
 - ⑰生クリーム
 - ⑱生クリーム
 - ⑲生クリーム
 - ⑳生クリーム
 - ㉑生クリーム
 - ㉒生クリーム
 - ㉓生クリーム
 - ㉔生クリーム
 - ㉕生クリーム
 - ㉖生クリーム
 - ㉗生クリーム
 - ㉘生クリーム
 - ㉙生クリーム
 - ㉚生クリーム
 - ㉛生クリーム
 - ㉜生クリーム
 - ㉝生クリーム
 - ㉞生クリーム
 - ㉟生クリーム
 - ㊱生クリーム
 - ㊲生クリーム
 - ㊳生クリーム
 - ㊴生クリーム
 - ㊵生クリーム
 - ㊶生クリーム
 - ㊷生クリーム
 - ㊸生クリーム
 - ㊹生クリーム
 - ㊺生クリーム

新作

10 限定50台

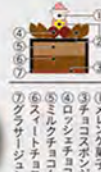
[パティスリー・ラ・バニーユ]
ショコラ・バニーユ

12cm

本体価格 4,400円 (税込価格 4,752円)

カカオの香りやコクが最高のチョコレートで仕上げた自慢のX'masデコ、フレッシュ等をサンドしています。お渡し日：12月23日(月)～25日(水)



- 
- ①生クリーム
 - ②生クリーム
 - ③生クリーム
 - ④生クリーム
 - ⑤生クリーム
 - ⑥生クリーム
 - ⑦生クリーム
 - ⑧生クリーム
 - ⑨生クリーム
 - ⑩生クリーム
 - ⑪生クリーム
 - ⑫生クリーム
 - ⑬生クリーム
 - ⑭生クリーム
 - ⑮生クリーム
 - ⑯生クリーム
 - ⑰生クリーム
 - ⑱生クリーム
 - ⑲生クリーム
 - ⑳生クリーム
 - ㉑生クリーム
 - ㉒生クリーム
 - ㉓生クリーム
 - ㉔生クリーム
 - ㉕生クリーム
 - ㉖生クリーム
 - ㉗生クリーム
 - ㉘生クリーム
 - ㉙生クリーム
 - ㉚生クリーム
 - ㉛生クリーム
 - ㉜生クリーム
 - ㉝生クリーム
 - ㉞生クリーム
 - ㉟生クリーム
 - ㊱生クリーム
 - ㊲生クリーム
 - ㊳生クリーム
 - ㊴生クリーム
 - ㊵生クリーム
 - ㊶生クリーム
 - ㊷生クリーム
 - ㊸生クリーム
 - ㊹生クリーム
 - ㊺生クリーム



北摂に3店舗を構える本格派パティスリー。老若男女からの支持を得ています。

新作

15 限定50台

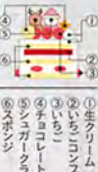
[シェ・ナカツカ]
ホワイトクリスマス

15cm

本体価格 4,722円 (税込価格 5,100円)

ふわふわスポンジとあっさり生クリームが人気、契約農家のいちごをたっぷり使用しました。お渡し日：12月23日(月)～25日(水)



- 
- ①生クリーム
 - ②生クリーム
 - ③生クリーム
 - ④生クリーム
 - ⑤生クリーム
 - ⑥生クリーム
 - ⑦生クリーム
 - ⑧生クリーム
 - ⑨生クリーム
 - ⑩生クリーム
 - ⑪生クリーム
 - ⑫生クリーム
 - ⑬生クリーム
 - ⑭生クリーム
 - ⑮生クリーム
 - ⑯生クリーム
 - ⑰生クリーム
 - ⑱生クリーム
 - ⑲生クリーム
 - ⑳生クリーム
 - ㉑生クリーム
 - ㉒生クリーム
 - ㉓生クリーム
 - ㉔生クリーム
 - ㉕生クリーム
 - ㉖生クリーム
 - ㉗生クリーム
 - ㉘生クリーム
 - ㉙生クリーム
 - ㉚生クリーム
 - ㉛生クリーム
 - ㉜生クリーム
 - ㉝生クリーム
 - ㉞生クリーム
 - ㉟生クリーム
 - ㊱生クリーム
 - ㊲生クリーム
 - ㊳生クリーム
 - ㊴生クリーム
 - ㊵生クリーム
 - ㊶生クリーム
 - ㊷生クリーム
 - ㊸生クリーム
 - ㊹生クリーム
 - ㊺生クリーム



安心・安全なお菓子づくりを目指し、全商品自家生産です。

新作

16 限定50台

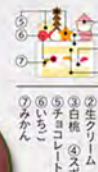
[レーブドゥシェフ]
クリスマス デコレーションケーキ 生クリーム5号

15cm

本体価格 4,600円 (税込価格 4,968円)

自慢のスポンジと北海道産生クリームの相性をお楽しみください。お渡し日：12月23日(月)～24日(火)



- 
- ①生クリーム
 - ②生クリーム
 - ③生クリーム
 - ④生クリーム
 - ⑤生クリーム
 - ⑥生クリーム
 - ⑦生クリーム
 - ⑧生クリーム
 - ⑨生クリーム
 - ⑩生クリーム
 - ⑪生クリーム
 - ⑫生クリーム
 - ⑬生クリーム
 - ⑭生クリーム
 - ⑮生クリーム
 - ⑯生クリーム
 - ⑰生クリーム
 - ⑱生クリーム
 - ⑲生クリーム
 - ⑳生クリーム
 - ㉑生クリーム
 - ㉒生クリーム
 - ㉓生クリーム
 - ㉔生クリーム
 - ㉕生クリーム
 - ㉖生クリーム
 - ㉗生クリーム
 - ㉘生クリーム
 - ㉙生クリーム
 - ㉚生クリーム
 - ㉛生クリーム
 - ㉜生クリーム
 - ㉝生クリーム
 - ㉞生クリーム
 - ㉟生クリーム
 - ㊱生クリーム
 - ㊲生クリーム
 - ㊳生クリーム
 - ㊴生クリーム
 - ㊵生クリーム
 - ㊶生クリーム
 - ㊷生クリーム
 - ㊸生クリーム
 - ㊹生クリーム
 - ㊺生クリーム



お菓子のアトリエ アローザは1968年創業、
大阪市港区で50年以上続く
地元で愛される洋菓子店です。



- ① シュガーワラント
- ② 生クリーム
- ③ チョコクリーム
- ④ クラッシュクッキー
- ⑤ スポンジ

17 限定50台

【洋菓子 アローザ】
X'mas ハーフ&ハーフ 15cm

本体価格 5,300円 (税込価格 5,724円)

生クリームとチョコクリームのケーキを1つのホールに合わせた、
お子様から大人まで楽しめる美味しさ2倍のケーキです。
お渡し日：12月23日(月)～25日(水)



明治30年創業、京都初の洋食レストランで
日常を彩る美味しいケーキをお届けしています。



- ① 生クリーム
- ② チョコクリーム
- ③ クラッシュクッキー
- ④ スポンジ
- ⑤ 生クリーム

新作

18 限定100台

【京乃百年洋菓子 キャピタル東洋亭本店】
クリスマスデコレーション 15cm

本体価格 4,629円 (税込価格 5,000円)

しっとり焼上げた生地につぶりの生クリームと苺をサンドした特別なデコレーションです。
お渡し日：12月23日(月)～25日(水)



厳選した素材にこだわり地元西宮に愛される地域密着を目指しています。



- ① いちじこ
- ② 生クリーム
- ③ チョコクリーム
- ④ クラッシュクッキー
- ⑤ スポンジ
- ⑥ 生クリーム

23 限定50台

【洋菓子工房 clover】
X'mas フレーズデコレーション 15cm

本体価格 4,000円 (税込価格 4,320円)

ふわふわに焼き上げたスポンジ生地に北海道産生クリームを使用した、
後味のよい、いちごのデコレーションケーキです。
お渡し日：12月23日(月)～25日(水)



- ① 生クリーム
- ② チョコクリーム
- ③ クラッシュクッキー
- ④ スポンジ
- ⑤ チョコクリーム
- ⑥ タルト生地

24 限定50台

【洋菓子工房 clover】
タルト・アソート 15cm

本体価格 3,843円 (税込価格 4,151円)

アーモンドクリームを詰め焼き上げたタルト生地にカスタードクリームと
3種類のフルーツを飾りつけたクリスマス限定タルトです。
お渡し日：12月23日(月)～25日(水)



1998年に東大阪・石切の地で開業。
和のテイストを取り入れ地域に愛されるお菓子を
モットーにしています。



- ① チョコレート層
- ② オールガレットパウンドケーキ
- ③ ヘーゼルナッツクリーム
- ④ フォンデュール
- ⑤ ハーゼルナッツ
- ⑥ フォンデュール
- ⑦ マルジョレーヌ

19 限定50台

【西洋浪漫菓子 シェ・アオタニ】
マルジョレーヌ スペシャル 12×11.5cm

本体価格 4,500円 (税込価格 4,860円)

フォンデュール、マルジョレーヌ、ヘーゼルナッツのクリーム、オーガニックパウンドのクリームを重ね、
アクセントにビターガナッシュを挟みました。スペシャルな聖夜を演出します。
お渡し日：12月23日(月)～25日(水)



1972年芦屋で創業。フランスパンの神様で有名な
ビゴの店が営む洋菓子専門店のスペシャルティ。



- ① チョコレート
- ② クラッシュクッキー
- ③ チョコレート
- ④ クラッシュクッキー
- ⑤ チョコレート
- ⑥ クラッシュクッキー
- ⑦ チョコレート
- ⑧ クラッシュクッキー

20 限定50台

【ビゴの店】ダビンチ 12cm

本体価格 3,500円 (税込価格 3,780円)

口どけのよいムースショコラキャラメルとほろ苦キャラメリゼした
ヘーゼルナッツとアーモンドが絶妙な味わいのケーキです。
お渡し日：12月23日(月)～25日(水)



数々のコンテストで優勝したシェフが作る
宝庫のケーキ工房です。



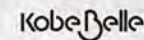
- ① チョコレート
- ② クラッシュクッキー
- ③ チョコレート
- ④ クラッシュクッキー
- ⑤ チョコレート
- ⑥ クラッシュクッキー
- ⑦ チョコレート
- ⑧ クラッシュクッキー

25 限定100台

【菓源】
グラスージュ ショコラ 15cm

本体価格 4,000円 (税込価格 4,320円)

チョコレートムースとミルクチョコレートムース(キャラメル風味)の2種類のムースを
濃厚なチョコグラサージュでコーティングし、チョコレートで仕上げます。
お渡し日：12月23日(月)～25日(水) ※オーナメントが変更になる場合がございます。



神戸に生まれて97年。
神戸ベルこだわりの味を神戸の街から
お届けします。



- ① 生クリーム
- ② チョコクリーム
- ③ クラッシュクッキー
- ④ スポンジ
- ⑤ チョコクリーム
- ⑥ タルト生地

26 限定100台

【神戸ベル】クリスマスシフォンケーキ 20cm

本体価格 4,100円 (税込価格 4,428円)

ふわわりやわらかなシフォンケーキを、北海道産生クリームでデコレーションしました。
お渡し日：12月23日(月)～25日(水) ※こちらの商品の袋は有料(税込価格22円)となります。



名門ホテルやレストラン、海外での経験を活かし、
「本当に美味しいとは？」をテーマに探求、製造する
神戸の洋菓子店。



- ① いちじこ
- ② 生クリーム
- ③ コーティング
- ④ フォンデュール
- ⑤ チョコレート
- ⑥ フォンデュール
- ⑦ クラッシュクッキー
- ⑧ クラッシュクッキー

21 限定70台

【パティスリー オーセンティック】
クラシックニュー ショコラ 15cm

本体価格 4,583円 (税込価格 4,950円)

クラシックでありながら新しい要素を加え、しっとり口溶けのよい食感のショコラのガトー。
お渡し日：12月23日(月)～25日(水)
※こちらの商品の袋は有料(税込価格50円)となります。



大阪 住吉大社の近くで、日々成長をモットーに
お客様の声に耳をかたむけながらお菓子作り
に励んでおります。



- ① チョコレート
- ② クラッシュクッキー
- ③ チョコレート
- ④ クラッシュクッキー
- ⑤ チョコレート
- ⑥ クラッシュクッキー
- ⑦ チョコレート
- ⑧ クラッシュクッキー

22 限定50台

【洋菓子工房 左近】
栗のプッシュ・ノエル 17cm

本体価格 4,750円 (税込価格 5,130円)

国産の和栗ペーストをベースにフランス産の栗ペーストをブレンドした、風味とコクのある
贅沢な栗のクリームをたっぷり使用したロールケーキです。中には渋皮栗と黄栗を北海道産の
生クリームと黄栗ペーストを合わせた特製マロンクリームで包んでいます。
お渡し日：12月23日(月)～25日(水)



創業60年を迎える神戸の老舗洋菓子店。



- ① いちじこ
- ② 生クリーム
- ③ チョコクリーム
- ④ クラッシュクッキー
- ⑤ スポンジ
- ⑥ 生クリーム

27 限定100台

【ボックスン】
クリスマス生クリームデコレーション 15cm

本体価格 3,907円 (税込価格 4,220円)

ボックスン自慢のふわふわのスポンジに生クリームをたっぷり使い可愛くデコレーションしました。
お渡し日：12月23日(月)～25日(水) ※オーナメントが変更になる場合がございます。



- ① 生クリーム
- ② チョコクリーム
- ③ クラッシュクッキー
- ④ スポンジ
- ⑤ チョコクリーム
- ⑥ タルト生地

28 限定100台

【ボックスン】
クリスマス生チョコデコレーション 15cm

本体価格 4,352円 (税込価格 4,701円)

ボックスン自慢のふわふわのスポンジに生クリームをたっぷり使いチョコレートでコーティングしました。
お渡し日：12月23日(月)～25日(水) ※オーナメントが変更になる場合がございます。