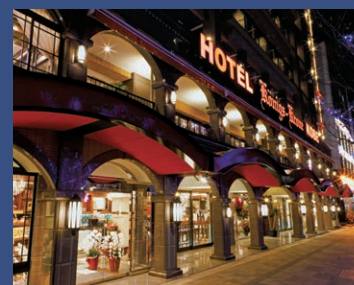


可愛いハート型のケーキの中は
いちごたっぷりのクリームをサンドし、
上にもいちごをたっぷりとトッピングした
いちご好きにはたまらないケーキです。

C-31 販売予定数 400個
ケーニヒスクローネ
スイートクリスマス 5号
●直径/約16cm
4,000円
税込4,320円

C-32

C-33



Königs-Krone
COLLECTION JAPAN

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。

C-34

C-35

いちごとりんごを
サンドした、
可愛いハート型の
ケーキです。

C-35 販売予定数 300個
ケーニヒスクローネ
クローネクリスマス 4号
●直径/約13cm **3,000円**
税込3,240円

C-34 販売予定数 300個
ケーニヒスクローネ
クローネクリスマス 5号
●直径/約16cm **4,000円**
税込4,320円

C-32 販売予定数 400個
ケーニヒスクローネ
スイートクリスマス 4号
●直径/約13cm
3,000円
税込3,240円

C-33 販売予定数 300個
ケーニヒスクローネ
スイートクリスマス 3号
●直径/約10cm
1,800円
税込1,944円

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-36 販売予定数 400個
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
●1個:直径/約7cm
3,700円
税込3,996円



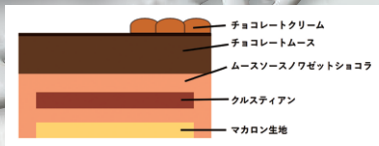
パティスリーケーキ

パティスリールシェルシェ
大阪・西区南堀江

【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。



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。



ダークとミルク2種類のチョコレートムースと
自家製ブラネノワゼットを合わせた贅沢な一品。
サクサクのクリスティアンと
もっちりのマカロンが味わいに奥深さをそえます。

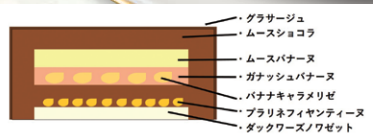
※阪急オアシス・イズミヤ・デイリーカナート限定品

C-04 販売予定数 80個

パティスリールシェルシェ
エレガンス 4号
●直径/約12cm

4,630円
税込5,001円

お渡し日
12/24(木)
限定



パティスリーレタンスル
大阪・堺市

【オーナーシェフ パティシエ】今井 祐太氏
関西のパティスリーなどを経て、
2019年11月堺市
「パティスリーレタンスル」をオープン。



素材と技法にこだわり、日常に小さな輝きを添える
洗練されたフランス菓子をお届けします。

コンテスト優勝作品をクリスマス向けにアレンジ。
フランス産チョコレートとバナナ、キャラメルを組み合わせ。

※阪急オアシス・イズミヤ・デイリーカナート限定品

C-05 販売予定数 80個

パティスリーレタンスル
ノエルショコラバナヌ 4号
●直径/約12cm

5,200円
税込5,616円

お渡し日
12/24(木)
限定

パティスリークロシェ
大阪・福島区

【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 ハレド 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。



店名のCrochet(クロシェ)とは、フランス語で
かぎ編みの意味。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想いが込められています。

芳醇なマダガスカル産バニラたっぷりのホワイトチョコムースに
赤い果実の酸味あるムースとビスタチオの濃厚なガナッシュ。
ザックリとしたフィアンティヌの軽やかな食感が
心地よい余韻を奏でます。

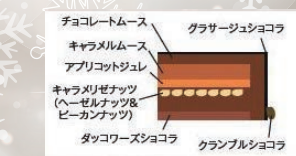
※阪急オアシス・イズミヤ・デイリーカナート限定品

C-06 販売予定数 100個

パティスリークロシェ
クリスマスファンタジー 4号
●直径/約12cm

5,200円
税込5,616円

お渡し日
12/24(木)
限定



Ek Chuah エクチュア
大阪・中央区谷町

【オーナーショコラティエ】植松 真央氏
2代目オーナーショコラティエ・植松真央は、
初代から受け継いだ「日本の風土や気候で
食べて美味しいチョコレートを」という
信念を大切に、素材選びから製法まで一切
妥協することなく、日々新たなチョコレート
づくりに挑み続けています。



1986年大阪心斎橋に、
大阪初のチョコレート
専門店として創業。

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。

C-09 販売予定数 50個

Ek Chuah エクチュア
ショコラケーキ 4号
●直径/約12cm

5,500円
税込5,940円

お渡し日
12/24(木)
限定

ホテルケーキ

PORTOPIA HOTEL

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-07 販売予定数 200個

神戸ポートピアホテル
ガトー・ノエル・オ・フローズ 5号
●直径/約15cm

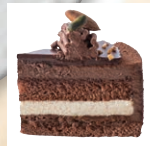
5,200円
税込5,616円

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-08 販売予定数 100個 **監修**

神戸ポートピアホテル
ガトー・ノエル・オ・ショコラ 5号
●直径/約15cm

4,900円
税込5,292円



Hotel Okura

世界の賓客をおもてなしする日本の高質ホテルの代表格「ホテルオークラ」。ホテルオークラで提供されるサービスやお料理は世界のVIPからも評価が高く国内・海外からも多くの客でにぎわう伝統あるホテルである。



カカオ分69%のチョコレートを使用したショコラムース、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、食感のアクセントにアーモンド、香りづけにコアントローを使用した贅沢なショコラケーキです。

C-10 販売予定数 200個 **監修**

ホテルオークラ
キャラメルダブルナッツショコラ 5号
●直径/約15cm

3,980円
税込4,299円



HOTEL GRANVIA
KYOTO

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。特別なひとときにふさわしい、パティシエオリジナルケーキを今年もご用意しております。



さっくり香ばしく焼き上げたタルト生地の上に、カスタードクリームを絞り、あまおう苺をふんだんに飾ったタルトです。

C-12 販売予定数 200個

ホテルグランヴィア京都
あまおう苺のクリスマスタルト
●直径/約18cm

6,481円
税込7,000円



滋賀

全室レイクビューが魅力のびわ湖畔に佇むリゾートホテル。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の相性をお楽しみください。

C-14 販売予定数 150個

琵琶湖ホテル
里山デコレーションケーキ
2026
●直径/約14.5cm

7,000円
税込7,560円



監修 マーク商品は、料理長・シェフの監修に基づき、食品業者に製造委託しているものです。
●掲載商品のデコレーション・オーナメント(飾り)が実際の物と異なる場合がございます。●写真のお皿・ボード等の演出物は商品に含まれません。

●掲載商品のデコレーション・オーナメント(飾り)が実際の物と異なる場合がございます。●写真のお皿・ボード等の演出物は商品に含まれません。



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がりを出してきました。誰かと一緒に食べたい、誰かに贈りたいような、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髷で、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

シーキューブ
いちごのサンタドーム 5号 3,695円
●直径/約15.5cm 税込3,991円

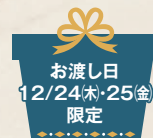


シーキューブの代表商品のティラミスに、可愛いクリスマス限定ティラミスが登場。クリスマスの楽しい気分を盛り上げます。



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 1,945円
●タテ/約11.5cm×ヨコ/約15.5cm 税込2,101円

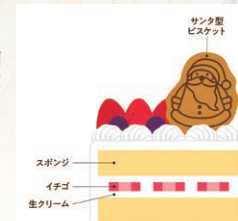


C-18

ふんわりスポンジと口だけよい
コクのある生クリームに、フレッシュな苺を飾りました。
ビスケットのサンタクロースがクリスマスを盛り上げます。

C-18 販売予定数 70個

ユーハイム
ショートデコレーション 4,200円
●直径/約13.5cm 税込4,536円



C-19 販売予定数 100個

ユーハイム
ショートデコレーション 3,500円
●直径/約12cm 税込3,780円



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-19



「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。リッチでなめらかなひとときを愉しみたい。モンシャンティは、そんなお客様のための贅を尽くしたケーキブランドです。ぜひ、ゆったりとくつろぎながらリッチな時間をご堪能ください。

ふんわりと焼き上げた生地に口だ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たMon Chantillyのクリスマスケーキ。



C-20 販売予定数 150個 監修

Mon Chantilly
Mon Chantillyブラン
5号 4,600円
●直径/約15cm 税込4,968円

監修 マーク商品は、料理長・シェフの監修に基づき、食品業者に製造委託しているものです。
●掲載商品のデコレーション・オーナメント(飾り)が実際の物と異なる場合がございます。●写真のお皿・ボード等の演出物は商品に含まれません。



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-01

C-02



ふわふわスポンジに口だ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。

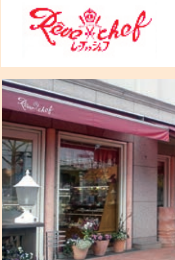
C-02 販売予定数 250個

ミルフィーユ
天使のノエル 4号 4,000円
●直径/約12cm 税込4,320円



C-01 販売予定数 200個

ミルフィーユ
天使のノエル 5号 5,000円
●直径/約15cm 税込5,400円



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及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。

C-21 販売予定数 100個

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 5号 5,093円
●直径/約15cm 税込5,501円



C-23



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サンドしました。なめらかなレアチーズで仕立てたキャンドルが、クリスマスの夜を優しく彩ります。

C-23 販売予定数 430個

COCARDE
あまおう苺のクリスマスキャンドル 4号 4,000円
●直径/約12cm 税込4,320円

C-22 販売予定数 400個

COCARDE
あまおう苺のクリスマスキャンドル 5号 5,000円
●直径/約15cm 税込5,400円



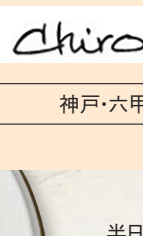


大阪

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-22





神戸・六甲

店舗販売は予約のみで店頭がないことから、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-24 販売予定数 100個

チロル
クリスマス シフォンケーキ
●直径/約20cm 5,800円
税込6,264円

お渡し日
12/24未
限定

※阪急オアシス・イズミヤ・デリーカナート限定での販売価格でございます。