

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。

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。





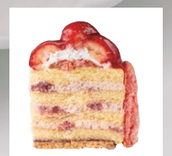
C-31 販売予定数 400個
ケーニヒスクローネ
スイートクリスマス 5号
●直径/約16cm
4,000円
税込4,320円



C-32



C-33



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



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



C-34





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

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

●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。

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「なかたに亭」、
東京・横浜のパティスリーで研鑽を
積み、再び「なかたに亭」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。



Rechercher

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
自家製プラリ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。

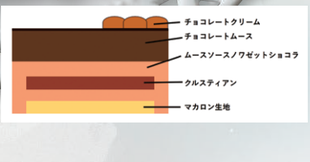
※阪急オアシス・イズミヤ・デイリーカナート限定品

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㈭ 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 パルドオール」、
北浜「レストラン ルポンドシェル」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。



Pâtisserie Crochet

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ピ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ー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㈭ 限定



パティスリーレタンセル
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セル」をオープン。



l'étincelle

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、キャラメルの組み合わせ。

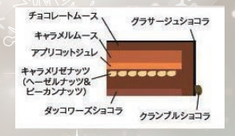
※阪急オアシス・イズミヤ・デイリーカナート限定品

C-05 販売予定数 80個

パティスリーレタンセル
ノエルショコラバナーヌ 4号
●直径/約12cm

5,200円
税込5,616円

お渡し日 12/24㈭ 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。



Ek Chuah chocolatier

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の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㈭ 限定

●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。

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。

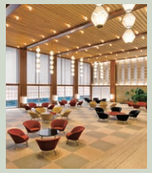
C-07 販売予定数 200個
神戸ポートピアホテル
ガトー・ノエル・オ・フレーズ 5号 **5,200円**（税込5,616円）
●直径/約15cm

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 **4,900円**（税込5,292円）
●直径/約15cm

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 **3,980円**（税込4,299円）
●直径/約15cm



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。

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 **6,481円**（税込7,000円）
●直径/約18cm



琵琶湖ホテル

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）

●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。

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がりを演出してきました。
誰かと一緒に食べたくなる、
誰かに贈りたくなるような、
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
マスカルポーネムースに、
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
シーキューブ
いちごのサンタドーム 5号 **3,695円**（税込3,991円）
●直径/約15.5cm
お渡し日 12/24(木)・25(金) 限定



シーキューブの代表商品のティラミスに、
可愛らし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**（税込2,101円）
●タテ/約11.5cm×ヨコ/約15.5cm
お渡し日 12/24(木)・25(金) 限定

●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。



C-18

ユーハイム Juchheim



神戸・元町

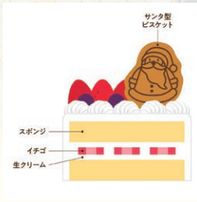
ドイツの銘菓バウムクーヘンを
日本で初めて焼き上げた
ユーハイム。
創業以来ドイツ菓子の
美味しさを伝えています。



C-19

ふんわりスポンジと口どけよい
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**（税込4,536円）
●直径/約13.5cm



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**（税込3,780円）
●直径/約12cm



Mon Chantilly

「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**（税込4,968円）
●直径/約15cm

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。

Mille-feuille



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-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



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とサンドしました。
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

COCARDE Depuis 1990





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

Revo chef レヴォシェフ



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。

お渡し日 12/24(木) 限定

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



chirolu

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-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(木) 限定

※阪急オアシス・イズミヤ・デイリーカナート限定での販売価格でございます。

●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。

専門店ケーキ(チョコ)

COCARDE

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。

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使用。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-37 販売予定数 450個
COCARDE
ベルギーショコラノエル 4号 **4,000円**
●直径/約12cm 税込4,320円

Hiroya
PÂTISSERIE 京都太秦

京都・太秦



創業70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。



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-38 販売予定数 50個
Hiroya
X'mas クラシックオペラ
5号 **6,600円**
●直径/約15cm 税込7,128円

お渡し日 12/24(木)・25(金) 限定





Mille-feuille

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です。
可愛いサンタやイチゴなどを飾りました。



C-03 販売予定数 120個
ミルフィーユ
サンタのショコラ **4,000円**
●タテ/約10.3cm×ヨコ/約11.5cm 税込4,320円



GEBACKEN
since1961

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。

高級チョコレートをリッチな配合で使用。
ラム酒の香りが加わり濃厚な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-39 販売予定数 100個
ゲベッケン
ザッハトルテ 4号 **4,500円**
●直径/約12cm 税込4,860円

Morozoff

神戸・三宮



1931年8月、モロゾフは神戸トアロードの
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
人と人と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。

ウォールナッツ入りのチョコレートクリームを
チ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-25 販売予定数 200個
モロゾフ
クリスマスグルノーブル
(ホワイト) **2,000円**
●直径/約15cm 税込2,160円

お渡し日 12/24(木) 限定

※オーナメントは別添です。

TAKAKI BAKERY

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
チョコレートケーキです。

C-11 販売予定数 60個
タカキベーカリー
ノエル・ショコラ
～2種のシュークリームをのせて～
4号 **2,980円**
●直径/約12cm 税込3,219円

お渡し日 12/23(水)・24(木) 限定





●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。



TAKAKI BAKERY

お渡し日 12/23(水)・24(木) 限定

紅茶とりんご、苺クリーム、チョコムース、
デンマークチーズ、フルーツ(黄桃&ラズベリー)、
マロン、ベリームース、抹茶。
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-13 販売予定数 100個

タカキベーカリー

Xmasファミリーアソート 6号

●直径/約18cm

※オーナメントは別添です。

3,980円 税込4,299円



アーモンドクリームを入れて
焼き上げたタルト生地に
カスタードクリーム、
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。

お渡し日 12/24(木) 限定

C-40 販売予定数 50個

パティスリーニルヴァーナ

モンブラン 4号

●直径/約12cm

4,000円 税込4,320円

Patisserie Nirvana ニルヴァーナ Kyoto 2006

兵庫・伊丹

伊丹昆陽に開店して21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
作ることをモットーとしています。



お渡し日 12/24(木)・25(金) 限定

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-17 販売予定数 140個

パパジョンズ

ニューヨーク
チーズケーキ 4号 2,800円

●直径/約12cm 税込3,024円

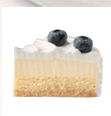
Papa Jon's

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!







お渡し日 12/24(木) 限定

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-43 販売予定数 70個 監修

パティスリーピニョン

クリスマスレアチーズ 5号

●直径/約15cm

2,950円 税込3,186円

patisserie pignon blanc

大阪・豊中

豊中に本店を置く
創業28年のケーキ屋さんです。







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-41 販売予定数 250個

神戸ベル

クリスマスアソート 5号

●直径/約15cm

2,900円 税込3,132円

KobeBelle

神戸

神戸に生まれて99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。





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-42 販売予定数 100個

AMAIMON KYUZAYA

地大豆の豆乳ロールケーキ

●直径/約8cm×長さ/約15cm

3,000円 税込3,240円

AMAIMON KYUZAYA

京都・向日市

京都の豆腐屋「久在屋」が手掛ける
お菓子ブランドです。豆腐屋ならではの、
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。



GEBACKEN since1961

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。





C-44



ラム酒で香りつけし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-44 販売予定数 150個

ゲベッケン

まったりバタークリームケーキ 5号

●直径/約15cm

3,800円 税込4,104円

濃厚なクリームチーズにほんのりレモンの香り。
口どけのよいベイクドチーズケーキに焼き上げました。



C-45 販売予定数 100個

ゲベッケン

チーズケーキ 5号

●直径/約15cm

4,200円 税込4,536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。

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68%オフ）



C-26 販売予定数 70個
ヤマザキ
糖質を抑えたチョコケーキ 4号
●直径/約13cm
2,700円
税込2,916円



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-27 販売予定数 110個
ヤマザキ
糖質を抑えた苺のケーキ 4号
●直径/約13cm
2,700円
税込2,916円

TAKAKI BAKERY

国産米粉を使ったスポンジ生地、
豆乳入りホイップクリーム、自家製のいちごゼリー、
ぶどう、洋梨、黄桃で仕上げました。

8大アレルゲン不使用ケーキ
原材料に「卵・乳製品・小麦粉」を使用しておりません

※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・かにアレルゲン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-28 販売予定数 30個
タカキベーカリー
卵・乳・小麦を使わない
ケーキ 5号
●直径/約15cm
3,580円
税込3,867円
お渡し日 12/23(水)・24(木) 限定



●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。



※チョコレートの帽子は別添です。オリジナルステッカー（2枚）付属

サンリオの人気キャラクター
「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-29 販売予定数 80個
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
●直径/約12cm
3,980円
税込4,299円



©2026 SANRIO CO., LTD. APPROVAL NO. L672280



※シナモン型マシュマロ1個、ピックシートは別添です。
オリジナルステッカー（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。
シナモンはマシュマロ製でモチモチふわふわ感を再現。

C-30 販売予定数 100個
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
●直径/約12cm
3,980円
税込4,299円



©2026 SANRIO CO., LTD. APPROVAL NO. L672280

●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。

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 ※承りに関して、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合せください。

ご予約締切日 **12月15日(火)** 午後6時まで
ご来店ご予約時に代金のお支払いをお願いいたします。

お渡し日時 **12月23日(水)～25日(金)**
※一部商品は、お渡し日が異なります。
正午から午後6時まで
お渡し日 12/23(水)・24(木) 限定
お渡し日 12/24(木) 限定
お渡し日 12/24(木)・25(金) 限定

おことわり

- お渡し日の変更、キャンセル、交換、返品はご容赦ください。
- 本カタログ掲載商品はお電話・FAXなどでのお申込み、ご予約のキャンセルなどは承っておりません。
- 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・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。
- 生育不良等で苺のサイズが写真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。
- 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し上がりください。
- 一部の商品は、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。
- 商品に含まれるアレルギー物質につきましては、係員におたずねください。

●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。

次のページからおせち料理

こちらの店舗では取り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、イズミヤまるとく市場店舗・くずはモール店・宝塚南口駅前店
デイリーカナート堺市駅前店・向ヶ丘店・南港店

ケーキサイズ早見表

