

一年に一度の聖夜を美しく彩る



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からの評価が高く国内・海外からも多くの客でにぎわう伝統あるホテルである。

㈱ホテルオークラ
エンタープライズ
総料理長 我田 民生

カカオ分69%のチョコレートを使用したショコラムース、ハ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。

数量限定



ホテルオークラ
キャラメルダブルナッツ
ショコラ 5号
本体 **3,980**円 (税込4,299円)
お渡し日 12/23(水)・24(木)・25(金)



patisserie KIHACHI

旬の素材、手作りの製法、レストランのデザートから生まれたお店、patisserie KIHACHIは、四季折々のおいしさをいちばんおいしいときにお届けします。

卵をたっぷり使用したふわふわのスポンジ生地でカスタードクリームとバナナピューレをサンド。天面にはストロベリーとマンゴー、ブラックベリーをトッピングし軽く立てたクリームを絞りました。



パティスリー キハチ
エグゼクティブシェフ
森 裕貴

patissier KIHACHI監修
トライフルショートケーキ
5号

数量限定

本体 **3,780**円 (税込4,083円)
お渡し日 12/23(水)・24(木)・25(金)



「辻利兵衛本店」の宇治抹茶を使用したモンブラン。二度焙煎した碾茶を時間をかけて石臼挽きした香り高い宇治抹茶を使用した宇治抹茶クリームに香ばしいほうじ茶クランチや栗を挟みました。



創業
茶屋
辻利

創業萬延元年
京都・宇治

辻利兵衛本店

数量限定

辻利兵衛本店
宇治抹茶もんぶらんけーき
5号相当
本体 **3,980**円 (税込4,299円)
お渡し日 12/23(水)・24(木)・25(金)

クリスマスケーキをご用意しました



chocolaterie
Galler
indépendante



ガレー シェフ ショコラティエ
ロイック・デーモン

ベルギー王室御用達の
チョコレートショップ
「ガレー」のチョコレート
を使用したケーキ。
濃厚なショコラムース
と軽やかなショコラク
リームを重ね、食感の
アクセントにアーモン
ドクランチをあわせま
した。



数量限定

ガレー
ベルギーショコラノワール
約22cm×4cm

本体 **2,980**円(税込3,219円)

お渡し日 12/23(水)・24(木)・25(金)



Atelier de Fromage

クリームチーズをベースにチーズケーキには
珍しいカマンベールチーズパウダーや
ゴダチーズパウダーを使用した
チーズ専門店としてのアイデアが光る
こだわりのチーズケーキ。



数量限定

アトリエ・ド・フロマージュ
ノエル・フロマージュ
約18×5cm

本体 **2,780**円(税込3,003円)

お渡し日 12/23(水)・24(木)・25(金)



THEOBROMA
MUSÉE DU CHOCOLAT
TOKYO



数量限定

テオブロマ
ショコラジャンドゥーヤ 4号

本体 **3,580**円(税込3,867円)

お渡し日 12/23(水)・24(木)・25(金)



フルーティーな酸味と爽や
かな香りが特徴の土屋シェ
フオリジナルのマダガスカル
産カカオのチョコレート
「TBM66」をふんだんに
使用したダークショコレー
トムースと香ばしいヘー
ゼルナッツムースを楽しめる
チョコレートケーキ。



町村農場
MACHIMURA FARM

町村農場自家製の
クリームチーズを
贅沢に使用した
2層のチーズケーキ。



数量限定

町村農場
農場のダブルフロマージュ
4号

本体 **3,580**円(税込3,867円)

お渡し日 12/23(水)・24(木)・25(金)



「賛否両論」
オーナーシェフ
笠原 将弘



数量限定

賛否両論
店主 笠原将弘の
ヘーゼルナッツモンブラン 5号

本体 **3,980**円(税込4,299円)

お渡し日 12/23(水)・24(木)・25(金)



和菓をベースにしたマロ
ンクリーム・ムースとヘー
ゼルナッツショコラムース
を合わせた和洋折衷の
クリスマスケーキ。サク
サク食感の玄米クランチ
を加え香ばしさをプラス。

クリスマス

2