



クリスマスパーティーメニュー

CHRISTMAS

PARTY MENU 2025

キャンセル、変更は各商品の
承り終了日の2日前までとなります。

店頭 承り店舗の承りカウンター、またはお渡しカウンターにて、
ご希望日の10時～20時 までの間でお受け取りください。

宅配 全国に宅配にてお届け（沖縄全道・全国離島と北海道・岩手・九州の一部除く）
※宅配商品はお届け時刻のご指定はできません。複数個お申込みの場合でも個別のお届けになります。

■ヤマト運輸でお届けする商品は、お届け先住所変更（転送）が有料となり、転送費用は
お品物を受け取るお客さまによるお支払いとなります。
お届け先住所にお間違いがないか今一度ご確認くださいませようお願いします。

早めのご予約がお得!

早得

▲このマークが目印

11/28
20時まで

ご予約承り期間 **12.17[水] 20時まで**

◆ご予約商品は、お客さま感謝デー・ザビゲッデー等の割引企画対象外です。◆商品は十分にご用意しておりますが、万一が一品切れの際はご容赦ください。◆商品により承り店舗が異なります。詳しくは店頭ページをご確認ください。

可愛らしいプチサイズケーキ。
お好きなケーキで
クリスマスを楽しみましょう



商品番号 M0020 **店頭**

クリスマスパーティーアソート(9個入)

本体 **3,000円**(税込3,240円)

(トレイ・フタ)縦約20cm × 横約18cm × 高さ約6.5cm

卵 小麦 乳成分

承り 12/17 まで → お渡し 12/23～25

- ラズベリージュレの酸味がアクセントの「いちごケーキ」
- マロンホイップクリームに栗の甘露煮を飾った「マロンロール」
- 抹茶の上品な香りと大納言の食感「抹茶ケーキ」
- チョコレートホイップクリームを楽しむ「チョコレートケーキ」
- ピスタチオクリームでツリーを表現した「ピスタチオロール」
- 雪だるまをイメージした「チーズ風味のタルト」
- ベリージャムのほのかな酸味「ショートケーキ」
- ラズベリージュレでサンタをイメージした「いちごタルト」
- 赤いお鼻でかわいいたナカをイメージした「チョコタルト」

商品番号 M0019 **店頭**

クリスマス6種のアソートケーキ

本体 **3,000円**(税込3,240円)

直径約14.5cm × 高さ約4.5cm

卵 小麦 乳成分

承り 12/17 まで → お渡し 12/23～25



ケーキ断面

- ① いちごホイップクリームとチーズムースが好相性の「レアチーズ」
 - ② いちごジャムといちごホイップクリームの「ショートケーキ」
 - ③ 杏仁と濃厚マンゴーの二重奏「マンゴー杏仁ショート」
 - ④ 深みのある抹茶が上品な味わいの「抹茶ケーキ」
 - ⑤ チョコのかみとココアの苦味の調和が良い「チョコレートケーキ」
 - ⑥ マロンリキュールで奥深い風味を演出「マロンショート」
- ※⑥はお酒を香りづけに使用しています。

みんなで、好きなケーキを選んで、盛り上がる!

彩り豊かにバラエティ感のあるアソートケーキに仕上げました。
家族で楽しくシェアできます



こちらのカタログの商品のご予約は、
お近くの店舗の承りカウンターにて承っております。

※WEBでのご予約はいたしていません。

◇ クリスマスカatalog 承り店舗 ◇

<静岡県>

- ザ・ビッグ大須賀店 ●ザ・ビッグ湖西店 ●ザ・ビッグ金谷店 ●ザ・ビッグ浜松葵町店 ●ザ・ビッグ藤枝田沼店
- ザ・ビッグ吉田店 ●ザ・ビッグ大東店 ●ザ・ビッグ浜松萩丘店 ●ザ・ビッグ静岡登呂店 ●ザ・ビッグ静岡新伝馬店
- ザ・ビッグ静岡新川店 ●ザ・ビッグ静岡川原店 ●ザ・ビッグ蒲原店 ●ザ・ビッグ富士荒田島店
- ザ・ビッグエクスプレス静岡城北店

<神奈川県>

- ザ・ビッグ相模原西橋本店 ●ザ・ビッグ相模原東橋本店 ●ザ・ビッグ平塚真田店 ●ザ・ビッグ二宮店
- ザ・ビッグ小田原寿町店 ●ザ・ビッグ厚木旭町店

<山梨県>

- ザ・ビッグ白根店 ●ザ・ビッグ山梨中央店 ●ザ・ビッグ石和店 ●ザ・ビッグ櫛形店 ●ザ・ビッグ富士吉田店
- ザ・ビッグ甲府長松寺店 ●ザ・ビッグ甲府住吉店 ●ザ・ビッグ韭崎店 ●ザ・ビッグ甲西店 ●ザ・ビッグ甲府和戸店
- ザ・ビッグ甲斐敷島店 ●ザ・ビッグ北杜須玉店 ●ザ・ビッグ笛吹井戸店

<愛知県>

- ザ・ビッグエクストラ刈谷店 ●ザ・ビッグエクストラ弥富店

<岐阜県>

- ザ・ビッグエクストラ岐阜池田店 ●ザ・ビッグ養老店 ●ザ・ビッグ輪之内店 ●ザ・ビッグ美濃店
- ザ・ビッグエクストラ山県店 ●ザ・ビッグエクストラ本巣店 ●ザ・ビッグ可児御嵩店 ●ザ・ビッグエクストラ各務原鶴沼店

<三重県>

- ザ・ビッグエクストラ津河芸店 ●ザ・ビッグ菰野店 ●ザ・ビッグ芸濃店 ●ザ・ビッグエクストラ玉城店
- ザ・ビッグエクストラ鈴鹿玉垣店 ●ザ・ビッグ津藤方店 ●ザ・ビッグエクストラ亀山店

<奈良県>

- ザ・ビッグエクストラ大安寺店 ●ザ・ビッグエクストラ天理店 ●ザ・ビッグエクストラ平群店 ●ザ・ビッグエクストラ香芝店

<滋賀県>

- ザ・ビッグ高月店 ●ザ・ビッグエクストラ野洲店 ●ザ・ビッグエクストラ彦根店 ●ザ・ビッグエクストラ湖南店
- ザ・ビッグ豊郷店

<栃木県>

- ザ・ビッグエクストラ那須塩原店 ●ザ・ビッグエクストラさくら店 ●ザ・ビッグエクストラ真岡店 ●ザ・ビッグ那須店

<長野県>

- ザ・ビッグ上田中央店 ●ザ・ビッグしおだ野店 ●ザ・ビッグ佐久インターウェーブ店 ●ザ・ビッグ塩尻広丘店
- ザ・ビッグ信濃大町店 ●ザ・ビッグ信州池田店 ●ザ・ビッグ茅野店 ●ザ・ビッグ長野東店 ●ザ・ビッグ長野三輪店
- ザ・ビッグ白馬店 ●ザ・ビッグ穂高店 ●ザ・ビッグ三郷店 ●ザ・ビッグ山形店 ●ザ・ビッグ松本村井店

<宮城県>

- ザ・ビッグ鹿島台店 ●ザ・ビッグ金成店 ●ザ・ビッグ古川店 ●ザ・ビッグ石巻鹿又店 ●ザ・ビッグ矢本店
- ザ・ビッグ釜大街道店 ●ザ・ビッグ利府青山店 ●ザ・ビッグ新利府店 ●ザ・ビッグ塩釜店 ●ザ・ビッグ多賀城鶴ヶ谷店
- ザ・ビッグ仙台八乙女店 ●ザ・ビッグ泉大沢店 ●ザ・ビッグ柴田店 ●ザ・ビッグ名取店 ●ザ・ビッグ仙台郡山店

<福島県>

- ザ・ビッグ福島大森店 ●ザ・ビッグ本宮店 ●ザ・ビッグ須賀川店 ●ザ・ビッグ郡山店 ●ザ・ビッグ鎌田店
- ザ・ビッグ喜久田店

ショコラ奏でる パリの至福ロール

異なるショコラの香りと食感が織りなす、
贅沢な味わい。
パリ気分を楽しむブッシュ・ド・ノエル



レー・トロワ・ショコラ パリ
オーナーシェフ・パティシエ
佐野 恵美子



フランスで修業した、日本人女性
で初めてパリの有名パティシエ
の専門店をオープン。
日本とパリの食料を融合させた
独自のショコラはパリジャンを魅了
している



3

長さ約22cm
幅約11cm
4~5人前

店舗
商品番号 M0001

佐野恵美子シェフ監修
クリスマス
ブッシュ ショコラ

本体 **3,800円** (税込4,104円)

※本品は製造工場では、くるみを含む製品を製造しています
※卵 小麦 乳成分
※アレルギーの方にはお断りいたします

承り 12/17 まで → お渡し 12/23~25



a 主チョコトリュフ d ローストスライスアーモンド g ローストアーモンド
b カカオニブプライ e チョコホイップクリーム h オレンジピール
c ローストアーモンド f ココアスポンジ i 生チョコガナッシュ

カカオとバニラの 優美な出会い

フランス・セモア社のチョコレートと
マダガスカル産バニラビーンズの
ペーストを使用した
こだわりの一品



シェ・シバタ
エグゼクティブシェフ
柴田 武



フランスの料理子文化、製菓を
ベースにした繊細なセンスから、
新鮮な素材、丁寧な仕上げでパティ
シエのスイーツをお客様にお届け
します



店舗
商品番号 M0002

柴田武シェフ監修
ノエル ショコラ

本体 **2,300円** (税込2,484円)

※本品はバニラペーストを含んでいます。
くるみアレルギーの方はお断りください
※卵 小麦 乳成分
※アレルギーの方にはお断りいたします

承り 12/17 まで → お渡し 12/23~25

食べきりサイズ
直径
約9cm
1~2人前



a バニラペースト d グラサージュ g ショコラムース
b シリアルチョコ e バニラペースト h ショコラ・オレンジ・バニラ
c バニラホイップクリーム f ココアスポンジ i 揚げアーモンド



京都宇治茶遊堂 店主
林屋 和成

歴史ある宇治茶の生産地のひとつ、京都宇治・六地蔵。京都
茶・茶遊堂本店は、緑茶発祥の地である宇治の地で、伝統を
守り美味しいお茶やスイーツを提供いたします

抹茶を使用した3層の違った味と
クランブルとチョコの甘さが
絶妙なケーキです



店舗
商品番号 M0007

京都宇治 茶遊堂 店主 林屋和成監修
萌黄(もえぎ)宇治抹茶のケーキ

本体 **4,800円** (税込5,184円)

※京都産以外の抹茶も一部使用しております

承り 12/17 まで → お渡し 12/23~25



a ホイップクリーム+抹茶パウダー
b 抹茶グラサージュ
c 抹茶スポンジ+抹茶シロップ
d 抹茶ムース
e クランブル+ホワイトチョコ



東京目黒に本店を構えるチョコレート・
洋菓子店。「食材がもつ力を最大限に
引き出す」を原点とした美味しさに驚き
と感動を届けます

OGGIの人気商品「ショコラデショコラ」と
「オレンジピール」を入れ、上質なカカオの
美味しさを楽しむチョコレートケーキです



店舗
商品番号 M0006

OGGI
クリスマス ショコラ オランジェ

本体 **4,400円** (税込4,752円)

※卵 小麦 乳成分

承り 12/17 まで → お渡し 12/23~25



a ショコラグラサージュ
b 洋酒漬けオレンジピール
c ショコラムース
d ショコラデショコラ
e ブラックココアスポンジ

※写真・イラストはイメージです。※盛り付けのお皿・小物などは商品に含まれておりません。
※本カタログ掲載の商品には、原材料で使用する特定原材料8品目(卵、小麦、乳成分、えび、かに、そば、落花生、くるみ)のアレルゲンの使用を表示しております。
※商品はお受け取り後お早目にお召し上がりください。

クリスマスに贈る シェフ渾身の逸品

栗とタヒチ産バナナビーンズの華やかな香りに、
キャラメルとバナナのハーモニーが重なり合う
素材のバランスが光る逸品モンブラン



パティスリー・ル・ザ・アール・ドゥ・
ル・シェフ
菊地 賢一



フランスのル・ザ・アール・ドゥ・
パティスリー・ル・ザ・アール・ドゥ・
ル・シェフのシェフが監修した
クリスマスケーキが重なり合う
素材のバランスが光る逸品モンブラン



直径
約13cm
3~4人前



店頭
商品番号 M0003

菊地賢一シェフ監修
キャラメル バナナ
モンブラン

本体4,400円(税込4,752円)

卵 小麦 乳成分
承り 12/17 まで → お渡し 12/23~25

a 栗とタヒチ産バナナビーンズ
b キャラメルソース c チョコボン
d モンブランクリーム e キャラメルソース f バナナビーンズ
g バナナビーンズ h アーモンド生クリーム i バナナ
j バナナ k バナナ

チーズを楽しむ 至福の時間を

レアとベイクドの2種類が味わえる
クリスマスを彩るチーズケーキです。
果肉入りブルーベリージャムが
アクセントに

青山フロマージュ

チーズケーキを2種類
チーズケーキを2種類
チーズケーキを2種類



店頭
商品番号 M0009

青山フロマージュ
フロマージュ
ダン フロマージュ

本体4,400円(税込4,752円)

卵 小麦 乳成分
承り 12/17 まで → お渡し 12/23~25

直径
約12cm
3~4人前

店頭
商品番号 M0009

青山フロマージュ
フロマージュ
ダン フロマージュ

本体4,400円(税込4,752円)

卵 小麦 乳成分
承り 12/17 まで → お渡し 12/23~25

直径
約12cm
3~4人前

店頭
商品番号 M0009

青山フロマージュ
フロマージュ
ダン フロマージュ

本体4,400円(税込4,752円)

卵 小麦 乳成分
承り 12/17 まで → お渡し 12/23~25

直径
約12cm
3~4人前

店頭
商品番号 M0009

青山フロマージュ
フロマージュ
ダン フロマージュ

本体4,400円(税込4,752円)

卵 小麦 乳成分
承り 12/17 まで → お渡し 12/23~25

直径
約12cm
3~4人前

店頭
商品番号 M0009

青山フロマージュ
フロマージュ
ダン フロマージュ

本体4,400円(税込4,752円)

卵 小麦 乳成分
承り 12/17 まで → お渡し 12/23~25



大三萬年堂 HANARE 監修 ネオ和菓子専門家
安原 伶香
兵庫県のたつの市で誕生し、創業360年の歴史を誇る老舗
和菓子屋「大三萬年堂」の新ブランドです。見た目も可愛らしく
時代に合わせた新スタイル和洋折衷スイーツを提供しています

さつま芋の甘露煮、フラン、
フロマージュムースと様々な味と食感で
さつまいもを贅沢にお楽しみいただけます

直径
約12cm
3~4人前



店頭
商品番号 M0008

大三萬年堂HANARE
お芋とキャラメルのフロマージュ
〜5層仕立て〜

本体4,800円(税込5,184円)

卵 小麦 乳成分

承り 12/17 まで → お渡し 12/23~25



a キャラメル風味クリーム
b 半甘甘露煮
c フロマージュムース
d さつま芋のフラン
e クランブル



Noixは「木の実」のスイーツショップです。
「木の実」の味や食感を生かして新しいスイーツ
として皆様に届けています

プラリネムースを使用し、
キャラメリゼしたくるみをトッピングした
贅沢な木の実のチョコレートケーキです

直径
約12cm
3~4人前



店頭
商品番号 M0009

Noix
ショコラデノワ

本体4,400円(税込4,752円)

卵 小麦 乳成分 くるみ

承り 12/17 まで → お渡し 12/23~25



a キャラメル風味クリーム
b クリーム c チョコクリーム
d ココアスポンジ e プラリネ
f プラリネムース
g クランブルクッキー

店頭 承り店舗の承りカウンター、またはお渡しカウンターにて、
ご希望日の10時~20時 までの間でお客様にサービスさせていただきます。

華やかなケーキが、 いつもの集まりを特別に

商品番号 M0027 店頭

ブッシュドノエル

本体 3,000円(税込3,240円)

3~4人前:長さ約16.5cm x 幅約7cm x 高さ約6.5cm

卵 小麦 乳成分

承り 12/10 まで → お渡し 12/20~25

承り 12/17 まで → お渡し 12/23~25

チョコクリームとチョコチップをサンドした
チョコレート風味豊かな
ブッシュドノエル



商品番号 M0028 店頭

モンブラン

本体 3,000円(税込3,240円)

3~4人前:直径約13cm x 高さ約7cm

卵 小麦 乳成分

承り 12/10 まで → お渡し 12/20~25

承り 12/17 まで → お渡し 12/23~25

マロンダイスとマスカルポーネチーズクリームをサンドし、
マロンクリームを絞ったモンブラン



低温で焼き上げた濃厚でなめらかなチーズケーキです。
軽めのホイップクリームと苺の酸味でバランスよく仕上げました

商品番号 M0029 店頭

ストロベリーチーズケーキ

本体 2,400円(税込2,592円)

2~3人前:直径約12cm x 高さ約4.5cm

卵 小麦 乳成分

承り 12/17 まで → お渡し 12/23~25



しっとり濃厚なガトーショコラとオレンジマーマレードが相性抜群
マーガレットのような仕上げで可愛い見た目ケーキ

商品番号 M0030 店頭

ホイップガトーショコラ

本体 2,400円(税込2,592円)

2~3人前:直径約12cm x 高さ約3.5cm

卵 小麦 乳成分

承り 12/17 まで → お渡し 12/23~25



※写真・イラストはイメージです。※盛り付けのお皿・小物などは商品に含まれておりません。

※本カタログ掲載の商品には、原材料で使用する特定原材料8品目(卵、小麦、乳成分、えび、かに、そば、落花生、くるみ)のアレルゲンの使用を表示しております。

※商品はお受け取り後お早目にお召し上がりください。

※天候及び交通事情により、お届けが遅くなる場合がございます。

小さめケーキで、プチパーティー

角切りのりんごシロップ
漬けをサンドし、
4種のフルーツを飾った
ショートケーキです

店舗

商品番号 M0021

5種のフルーツ
ショートケーキ

本体 **2,400円** (税込2,592円)

3~4人前:縦約7cm x 横約13.8cm x 高さ約5.5cm

卵 小麦 乳成分

承り 12/10 まで → お渡し 12/20~25

a シロップ漬けストロベリー
マンゴー・アプリコット・
ブルーベリー b ホイップクリーム
c 角切りのりんごシロップ漬け
d ストロベリーソース

アーモンドペースト入り
チョコムースを
ココアスポンジで
サンドした、
アーモンド風味の
ショコラケーキです

店舗

商品番号 M0022

ノエルショコラアモンド

本体 **2,400円** (税込2,592円)

3~4人前:縦約7cm x 横約13.8cm x 高さ約6cm

卵 小麦 乳成分

承り 12/10 まで → お渡し 12/20~25

a チョコソース・
キャンディングアーモンド
b ココアパウダー c チョコクリーム
d アーモンドペースト入り
チョコムース
e キャンディングアーモンド
f ココアスポンジ

香ばしいパイで、バタークリームと
カスタードを混ぜたムスリートを
サンドしたミルフィーユです

店舗

商品番号 M0023

切れてるミルフィーユ

本体 **2,800円** (税込3,024円)

3~4人前:縦約3.4cm x 横約7.8cm x 高さ約5.5cm x 4切れ

卵 小麦 乳成分

承り 12/10 まで → お渡し 12/20~25

a シロップ漬け苺
b ホイップクリーム
c パイ
d ムスリート

苺ショートとチョコケーキの2種類のペアケーキです

店舗

商品番号 M0024

ペアケーキ(苺ショート&チョコケーキ)

本体 **2,400円** (税込2,592円)

2~4人前:直径約9cm x 高さ約4.5cm x 2個

卵 小麦 乳成分

承り 12/10 まで → お渡し 12/20~25

a シロップ漬け苺・
ストロベリーグラサージュ
b シャンデリークリーム
c カスタードホイップ
d 生チョコ e チョコクリーム
f チョコカスタードホイップ

プリン風味のバニラムースにカラメルソースをトッピングした
かわいらしいねこの形をしたケーキです

店舗

商品番号 M0025

Pastel
ねこねこプリンケーキ

本体 **3,000円** (税込3,240円)

3~4人前:縦約9.5cm x 横約10.5cm x 高さ約4.8cm

卵 小麦 乳成分

承り 12/17 まで → お渡し 12/23~25

a カラメルソース
b プリュレプリン
c スポンジ
d バニラムース

「世にもおいしい」ブランド好きの方にも満足していただける、
2種類のチョコムースとブラウニーをあしらったケーキです

店舗

商品番号 M0026

世にもおいしい
ドゥーブルショコラブラウニーケーキ

本体 **3,200円** (税込3,456円)

3~4人前:直径約11.5cm x 高さ約4.5cm

卵 小麦 乳成分

承り 12/17 まで → お渡し 12/23~25

a チョコブラウニー
b ショコラグラサージュ
c ミルクチョコムース
d フランボワーズソース
e チョコチップ
f ショコラムース
g ブラックココアスポンジ

店舗 承り店舗の承りカウンター、またはお渡しカウンターにて、
ご希望日の10時~20時 までの間でお受け取りください。

みんなで囲む、大きなときめき

ほんのり甘酸っぱい苺と
コクのあるホイップクリームの
絶妙なハーモニー



※写真はラ・フリーズ5号
となります。

承り 12/10 まで → お渡し 12/20～25
承り 12/17 まで → お渡し 12/23～25

商品番号 M0010 店頭

ラ・フリーズ 苺ショートケーキ4号

本体 **3,500円** (税込3,780円)

3～4人前:直径約13cm × 高さ約5.3cm
苺4個別添 ※ローソクは付属していません。

卵 小麦 乳成分

早得 本体 **3,300円** (税込3,564円)

商品番号 M0011 店頭

ラ・フリーズ 苺ショートケーキ5号

本体 **4,300円** (税込4,644円)

4～5人前:直径約15cm × 高さ約5.3cm
苺7個別添 ※ローソクは付属していません。

卵 小麦 乳成分

早得 本体 **4,100円** (税込4,428円)

商品番号 M0012 店頭

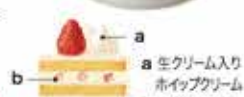
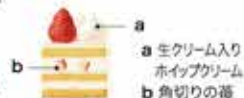
ラ・フリーズ 苺ショートケーキ6号

本体 **5,000円** (税込5,400円)

5～6人前:直径約18cm × 高さ約5.3cm
苺8個別添 ※ローソクは付属していません。

卵 小麦 乳成分

早得 本体 **4,800円** (税込5,184円)



商品番号 M0013 店頭

チョコレートケーキ4号

本体 **3,000円** (税込3,240円)

3～4人前:直径約13cm × 高さ約5.5cm
※ローソクは付属していません。

卵 小麦 乳成分

商品番号 M0014 店頭

チョコレートケーキ5号

本体 **3,500円** (税込3,780円)

4～5人前:直径約15cm × 高さ約5.5cm
※ローソクは付属していません。

卵 小麦 乳成分

早得 本体 **3,300円** (税込3,564円)

承り 12/10 まで → お渡し 12/20～25

承り 12/17 まで → お渡し 12/23～25

チョコチップをサンドした
チョコレートケーキです



※写真はチョコレートケーキ
5号となります。

苺まるごと4個をホイップ
カスタードクリームで包み、
表面に生クリーム入り
ホイップクリームを
使用しました

商品番号 M0015 店頭

スノードーム

本体 **3,000円** (税込3,240円)

4～5人前:直径約15cm × 高さ約6.5cm
※ローソクは付属していません。

卵 小麦 乳成分

承り 12/10 まで → お渡し 12/20～25

承り 12/17 まで → お渡し 12/23～25



※写真・イラストはイメージです。※盛り付けのお皿・小物などは商品に含まれておりません。※本カタログ掲載の商品には、原材料で使用する特定原材料
8品目(卵、小麦、乳成分、えび、かに、そば、落花生、くるみ)のアレルゲンの使用を表示しております。※商品はお受け取り後お早目にお召し上がりください。
※天候及び交通事情により、お届けが遅くなる場合がございます。※一部商品のお取り扱いが無い店舗がございます。

早得

このマークの商品に限り
11/28(金)までのお申し込みで、
早得価格でご予約いただけます。

と希望日の10%~20%までの間で調整を取ってください。

かわいい姿に心もとときめく！ みんなで囲む、特別なひととき

りんごと黄桃のシロップ漬けをサンドしたケーキに
ミルクムースのハローキティ&ハローミミイを
トッピングしました

店頭

商品番号 M0035

ハローキティ&ハローミミイ
仲良しクリスマス

本体 **2,700円** (税込2,916円)

3~4人前: 縦約7.5cm x 横約18cm x 高さ約4cm

卵 小麦 乳成分

承り 12/10 まで → お渡し 12/20~25



フルーツをサンドした
スポンジに苺クリームや
フランボワーズ&ショコラが香る
マイメロディのムースで
クリスマスらしさを演出

店頭

商品番号 M0036

マイメロディのクリスマスケーキ

本体 **4,000円** (税込4,320円)

3~4人前: 直径約12cm x 高さ約7.5cm

※この商品は、お受取り当日中にお召し上がりください。

卵 小麦 乳成分

承り 12/17 まで → お渡し 12/23~25



a マイメロディムース b チョコ板
c フルーツ(フランボワーズ・ブルーベリー)
d ホイップクリーム
e いちご風味ホイップクリーム
f フランボワーズジャム
g フルーツカクテル(黄桃・洋梨・ぶどう・バインダブル・チェリー)
h スポンジ

© 2025 SANRIO CO., LTD. APPROVAL NO. L061068

DELIVERY CAKE

承り 12/6 まで → お届け 12/12, 13, 19~24

承り 12/12 まで → お届け 12/19~24

配達料
込み

詳細は宅配ケーキのページをご覧ください

プリン風味クリームとカスタードクリームをお寄せした
B2025 SANRIO CO., LTD. APPROVAL NO. L061068

雪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
クリスマスケーキです
B2025 SANRIO CO., LTD. APPROVAL NO. L061068

世界中で愛されている「ミッフィー」のチーズケーキと、
お友達「メラニー」のチョコレートケーキのアソートです
Illustrations: Dixie Bruner © copyright Maroon Inc. 1953-2025
www.miffy.com



宅配
限定

宅配 冷凍 配達料
込み

商品番号 2-15-02-8

100

ボムボムプリン
聖夜のカスタードクリームケーキ プリン風味

本体 **4,400円** (税込4,752円)

3~4人前: 直径約12cm x 高さ約5cm

チョコレートの輪子・紙ピック別添、オリジナルステッカー2枚付き

卵 小麦 乳成分 解凍時間: 冷蔵庫で約7時間

宅配
限定

宅配 冷凍 配達料
込み

商品番号 2-15-03-7

100

シナモロール
ふわふわ雲の上のクリスマスパーティー

本体 **4,400円** (税込4,752円)

3~4人前: 直径約12cm x 高さ約5cm

シナモロールのマシュマロ・紙ピック別添、オリジナルステッカー付き

卵 小麦 乳成分 解凍時間: 冷蔵庫で約5時間

宅配
限定

宅配 冷凍 配達料
込み

商品番号 2-15-04-6

100

ミッフィー&メラニー
チーズとショコラのクリスマスケーキ

本体 **4,500円** (税込4,860円)

3~4人前: 直径約12cm x 高さ約4cm x 2個

チョコレートの輪子別添

卵 小麦 乳成分 解凍時間: 冷蔵庫で約5時間

配達料
込み

商品番号 2-15-04-6

100

ミッフィー&メラニー
チーズとショコラのクリスマスケーキ

本体 **4,500円** (税込4,860円)

3~4人前: 直径約12cm x 高さ約4cm x 2個

チョコレートの輪子別添

卵 小麦 乳成分 解凍時間: 冷蔵庫で約5時間

※写真・イラストはイメージです。※盛り付けのお皿・小物などは商品に含まれておりません。

※本カタログ掲載の商品には、原材料で使用する特定原材料8品目

(卵、小麦、乳成分、えび、かに、そば、落花生、くるみ)のアレルゲンの使用を表示しております。

※商品はお受け取り後お早目にお召し上がりください。※天候及び交通事情により、お届けが遅くなる場合がございます。

ボーナス
ポイント
100

各種イオンカードのクレジット払い、AEON Payのスマホ決済、電子マネーWAONのお支払いで通常ポイントにプラスされます。※一部未実施の店舗がございます。予めご了承ください。



商品番号 M0037 店頭

フジパン
アンパンマンケーキ5号

本体 4,500円
(税込4,860円)

4~6人前:
直径約15cm x 高さ約6cm
ローソク5本付き 苺3個別添

卵 小麦 乳成分

早得 本体 4,300円(税込4,644円)

承り 12/10 まで → お渡し 12/20~25



ピーチをサンドした
ケーキ



保冷
バッグ(1個)
付き!

商品番号 M0039 店頭

キャラクターケーキ4号
トイ・ストーリー

本体 4,500円
(税込4,860円)

3~4人前:直径約13cm x 高さ約4.7cm
※ピックはお客さまに
飾り付けていただく仕様です。
※画像はイメージです。
※ローソクは付属しておりません。

卵 小麦 乳成分

早得 本体 4,300円(税込4,644円)

承り 12/10 まで → お渡し 12/20~25



© Disney/Pixar
© Just Play, LLC
© Hasbro

ピーチ・バインを
サンドしたケーキ



保冷
バッグ(1個)
付き!

商品番号 M0038 店頭

キャラクターケーキ4号
ズートピア

本体 4,500円
(税込4,860円)

3~4人前:直径約13cm x 高さ約4.7cm
※ピックはお客さまに
飾り付けていただく仕様です。
※画像はイメージです。
※ローソクは付属しておりません。

卵 小麦 乳成分

早得 本体 4,300円(税込4,644円)

承り 12/10 まで → お渡し 12/20~25



© Disney
ピーチ・バインを
サンドしたケーキ



保冷
バッグ(1個)
付き!

商品番号 M0040 店頭

キャラクターケーキ4号
たまごっち

本体 4,500円
(税込4,860円)

3~4人前:直径約13cm x 高さ約4.7cm
※ピックはお客さまに
飾り付けていただく仕様です。
※画像はイメージです。
※ローソクは付属しておりません。

卵 小麦 乳成分

早得 本体 4,300円(税込4,644円)

承り 12/10 まで → お渡し 12/20~25



© BANDAI

ピーチ・バインを
サンドしたケーキ

アイスケーキ

FROZEN CAKE

ひんやり甘いご褒美で
特別なひとときを

木苺のソースに4種のベリーとクリームをトッピングした華やかなアイスケーキ。
カスタードアイスとクリームチーズアイスの二層仕立てです

Afternoon Tea
TEAROOM

冷凍 店頭

商品番号 M0041

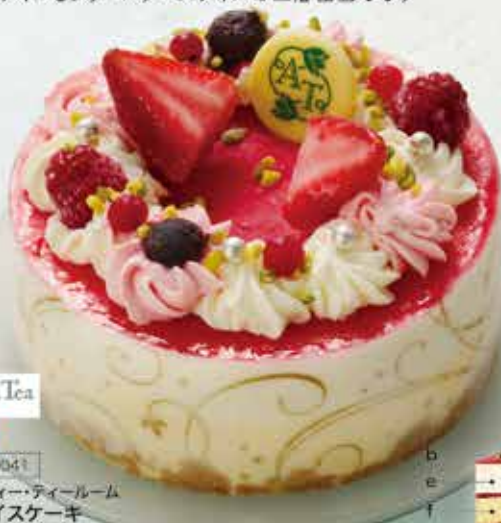
アフタヌーンティー・ティールーム
ベリーのアイスケーキ

本体 3,600円(税込3,888円)

3~4人前:直径約12cm x 高さ約7.5cm
※サイドにフィルムが巻かれています。

卵 小麦 乳成分

承り 12/10 まで → お渡し 12/20~25



a 4種のベリー(苺、ラズベリー、ブルーベリー、グロゼイユ)
b ビスタチオ
c 2種の生クリーム入りホイップクリーム
d 木苺ソース e クリームチーズアイス
f カスタードアイス g クランチ

Ypres

猫のかたちが愛らしいクリスマスのアイスケーキ。
ビターとミルクの2層のチョコアイスに削りチョコを忍ばせました

商品番号 M0042 冷凍 店頭

イーペルの猫祭り
ショコライスケーキ

本体 3,800円(税込4,104円)

3~4人前:縦約9cm x 横約11cm x 高さ約4.7cm

卵 小麦 乳成分

承り 12/10 まで → お渡し 12/20~25



a チョコアイス
b チョコアイス
c チョコアイス
d ミルクチョコアイス
e チョコクランチ

商品番号 M0043 冷凍 店頭

ハワイアンホースト
マカダミアナッツアイス

本体 3,000円(税込3,240円)

マカダミアミルクチョコ&ストロベリー・マカダミア
ホワイトチョコ&ビスタチオ 各76ml x 各4個(計8個)

乳成分 承り 12/10 まで → お渡し 12/20~25

Hawaiian
Host



商品番号 M0044 冷凍 店頭

冬のプチチョコアイス

本体 2,200円(税込2,376円)

12ml x 36粒(バニラ、クランチ、
ストロベリー 各12粒)

卵 小麦 乳成分

承り 12/10 まで → お渡し 12/20~25



宅配

全国に宅配にてお届け。(沖縄全域、
全国離島と北海道、四国、九州の一部除く)

冷凍

冷凍でのお渡し・お届けになります。

店頭

承り店舗の承りカウンター、またはお渡しカウンターにて、
ご希望日の10時~20時 までの間でお受け取りください。

早得

このマークの商品に限り
11/28(金)までのお申し込みで、
早得価格でご予約いただけます。

冷凍宅配ケーキ

DELIVERY CAKES

洗練の味わいを、
おうちに届ける
クリスマス

配送料
込み

商品番号 2-15-06-4

果肉感のあるいちごと
ラズベリーの甘酸っぱさ、
いちごクリームとのハーモニーを
お楽しみいただけます

フランボワーズと
ブルーベリーの
瑞々しい香りと
爽やかな酸味

カカオ香るクッキーを
ゴロゴロ重ねた
ミルククリームが新登場



宅配 冷凍 配送料込み

商品番号 2-15-05-5

アンリ・シャルパンティエ
ザ・ショートケーキ
＜魅惑のフランボワーズ&
ブルーベリー＞

本体 4,300円(税込4,644円)

3～4人前:直径約12.5cm×高さ約5.3cm
ローソク付き ※サイドにフィルムが巻かれています

【解凍】 小袋 乳成分 解凍時間:冷蔵庫で約8時間



a フランボワーズ
b ブルーベリー
c シャンティ フランボワーズ生地
d スポンジ
e コンフィチュールフランボワーズ



宅配 冷凍 配送料込み

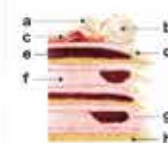
商品番号 2-15-06-4

カサネオ
ミルククリーム
ごろごろ果肉のベリーベリー
＜ホワイトクリスマス＞

本体 5,000円(税込5,400円)

3～4人前:直径約12.5cm×高さ約5.4cm
ローソク付き

【解凍】 小袋 乳成分 解凍時間:冷蔵庫で約8時間



a クリーム b チョコ飾り
c いちご d グレープ生地
e ラズベリージャム
f いちごのクリーム
g いちごの果実入りジャム
h スポンジ



宅配 冷凍 配送料込み

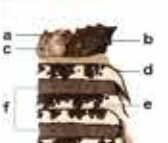
商品番号 2-15-07-3

カサネオ
ミルククリーム
73%カカオ香るクッキー&
クリーム＜クリスマス＞

本体 4,500円(税込4,860円)

3～4人前:直径約12.8cm×高さ約5.5cm
ローソク付き

【解凍】 小袋 乳成分 解凍時間:冷蔵庫で約8時間



a ココアパウダー
b チョコ飾り
c チョコレートクリーム
d チョコグレープ生地
e チョコクッキー
f チョコレートクリーム

SEIBU PRINCE
HOTELS &
RESORTS

内務名譽料理長が
「パーフェクト」と呼ぶチーズケーキ。
3層のチーズの層それぞれに
特徴を持たせた、完璧な調和を
楽しめるケーキ

Hotel Okura

ビターなショコラムース、
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

人気のフレーバー4種の
ガトーショコラ、チーズケーキ、
ティラミス、ベリームースが
1度に楽しめるアソートケーキです



宅配 冷凍 配送料込み

商品番号 2-15-08-2

プリンスホテル
パーフェクトチーズケーキ

本体 4,500円(税込4,860円)

4～5人前:直径約13.5cm×高さ約4cm

【解凍】 小袋 乳成分 解凍時間:冷蔵庫で約12時間



a フレーズとライムロゼベリー
と生クリーム
b レモンゼリー
c マスカット・キッシュ
d マスカット・キッシュ
e マスカット・キッシュ
f マスカット・キッシュ
g マスカット・キッシュ
h マスカット・キッシュ



宅配 冷凍 配送料込み

商品番号 2-15-09-1

ホテルオークラ
キャラメルダブルナッツショコラ

本体 4,500円(税込4,860円)

4～5人前:直径約15cm×高さ約9cm

【解凍】 小袋 乳成分 解凍時間:冷蔵庫で約8時間



a ユーザンナッツ
b ユーザンナッツ
c ユーザンナッツ
d ユーザンナッツ
e ユーザンナッツ
f ユーザンナッツ
g ユーザンナッツ
h ユーザンナッツ



宅配 冷凍 配送料込み

商品番号 2-15-10-7

五洋食品
4種のパーティーアソート

本体 3,500円(税込3,780円)

直径約18cm×高さ約3cm(4種×各3個)

【解凍】 小袋 乳成分 解凍時間:冷蔵庫で約3時間



a フレーズとライムロゼベリー
と生クリーム
b レモンゼリー
c マスカット・キッシュ
d マスカット・キッシュ
e マスカット・キッシュ
f マスカット・キッシュ
g マスカット・キッシュ
h マスカット・キッシュ

宅配 冷凍 全国に宅配にてお届け。(沖縄全域、
全国離島と北海道、四国、九州の一部を除く)
冷凍でのお渡し・お届けになります。

ボーナス
ポイント
100 各種イオンカードのクレジット払い、AEON Pay
のスマホ決済、電子マネーWAONのお支払いで
通常ポイントにプラスされます。※一部未実施の
店舗がございます。予めご了承ください。

ボーナス
ポイント
企業対象
カード 各種イオンカードのクレジット払い、AEON Pay
のスマホ決済、電子マネーWAONのお支払いで
通常ポイントにプラスされます。※一部未実施の
店舗がございます。予めご了承ください。

承り12/6まで → お届け12/12,13,19~24 承り12/12まで → お届け12/19~24

銀座千足屋

Since 1894

サクサクの
タルト生地の上に
彩り鮮やかな
フルーツを
贅沢にのせました



宅配 冷凍 配送料込み

商品番号 2-15-11-6

200

銀座千足屋

銀座タルト(フルーツ)

本体4,400円(税込4,752円)

4~5人前:直径約15cm

卵 小麦 乳成分 解凍時間:冷蔵庫で約6~8時間

a フルーツ
(マンゴー、グレープフルーツ、洋梨、
苺、オレンジ、キウイ、ブルーベリー)
b ティンロケットクリーム
(カスタードとホイップクリームを
まぜ合わせたもの)
c スポンジ生地 d ダイヤモンド e タルト

銀座千足屋

Since 1894

手のひらサイズの
タルトに控えめ
のクリームやムース、
色とりどりの
フルーツを飾った
フルーツタルトの
詰合せです



宅配 冷凍 配送料込み

商品番号 2-15-12-5

200

銀座千足屋

銀座プチフルーツタルト

本体4,600円(税込4,968円)

8個入(a.フリュイ、b.マンゴー、c.苺、d.モンブラン×各2個)

卵 小麦 乳成分 解凍時間:冷蔵庫で約6~8時間

a フリュイ b マンゴー c 苺 d モンブラン



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
チョコレートをつんだんに
使用した大人な
チョコレートケーキです



宅配 冷凍 配送料込み

商品番号 2-15-13-4

100

テオプロマ

ショコラジャンドゥーヤ

本体4,100円(税込4,428円)

3~4人前:直径約12cm x 高さ約5cm

卵 小麦 乳成分 解凍時間:冷蔵庫で約9時間

a グラスージュ
b ダークチョコレートムース
c ココアスポンジ
d ジャンドゥーヤムース(ヘーゼルナッツ)
e ローストアーモンドクランシ
f ココアスポンジ



いちごの果肉が楽しめる
王道のショートケーキを
クリスマスだけの
限定デザインでお届け



宅配 冷凍 配送料込み

商品番号 2-15-14-3

アンリ・シャルパンティエ

いちごのショートケーキ クリスマス

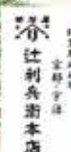
本体4,500円(税込4,860円)

3~4人前:直径約12cm x 高さ約4.7cm

ローソク付き ※サイドにフィルムが巻かれています

卵 小麦 乳成分 解凍時間:冷蔵庫で約8時間

a いちご b チョコ飾り c クリーム
d いちごジャム e スポンジ



辻利兵衛本店の宇治抹茶を使用した、
上品な香りと苦味を楽しむモンブランです



宅配 冷凍 配送料込み

商品番号 2-15-15-2

100

辻利兵衛本店

宇治抹茶ももんふらんげーき

本体4,500円(税込4,860円)

4~5人前:直径約14.5cm x 高さ約8cm

宇治抹茶スティックパウダー1本別添

卵 小麦 乳成分 解凍時間:冷蔵庫で約14時間

a グラスージュ
b チョコレートホイップクリーム
c チョコレートクリーム
d チョコレートクリーム
e チョコレートクリーム
f チョコレートクリーム
g チョコレートクリーム
h チョコレートクリーム



カマンベール
チーズパウダーや
ゴー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



宅配 冷凍 配送料込み

商品番号 2-15-16-1

100

アトリエ・ド・フロマージュ

ノエル・フロマージュ

本体3,100円(税込3,348円)

3~4人前:縦約6cm x 横約18cm x 高さ約4cm

卵 小麦 乳成分 解凍時間:冷蔵庫で約2時間

a チーズムース
b スポンジ
c 3層チーズのチーズクリーム
d チーズクッキー



チョコレートを知り尽くした氏家シェフが
厳選した、ベルギー製造クーベルチュール
チョコレートを使用した、チョコレート
クリームケーキです



宅配 冷凍 配送料込み

商品番号 2-15-27-7

100

ケンスカフェ東京

ショコラノエル

本体4,100円(税込4,428円)

4~5人前:直径約13.5cm x 高さ約5cm

卵 小麦 乳成分 解凍時間:冷蔵庫で約6時間

a グラスージュ
b チョコレートホイップクリーム
c チョコレートクリーム
d チョコレートクリーム
e チョコレートクリーム
f チョコレートクリーム
g チョコレートクリーム
h チョコレートクリーム

※JMB WAONでのお支払いならボーナスポイントの1/2相当がボーナスマイルとして付与されます。※ボーナスポイントは他のポイント倍付企画とは別に加算されます。※付与ポイント数につきましては、「暮らしのマネーサイト」または「イオンウォレット」にてご確認ください。※イオンJMBカードでのクレジットのお支払いは対象外となります。※WAON POINTカードはボーナスポイントの対象外となります。※オンラインストアでは、AEON Payはご利用いただけません。※AEON Payのスマホ決済は、クレジットカード払いおよびチャージ払いが対象になります。

承り12/6まで → お届け12/12,13,19~24 承り12/12まで → お届け12/19~24

13
シークラブ

いちご味の真っ赤な
グラサージュと
シャンティクリームの髷で
サンタクロースを
デザインした
かわいらしいケーキです

宅配 冷凍 配送料込み

商品番号 2-15-17-0

シークラブ
いちごのティラミスサンタドーム

本体4,400円(税込4,752円)

4~6人前:直径約15.5cm x 高さ約9.6cm

ローソク付き

卵 小麦 乳成分 解凍時間:冷蔵庫で約8時間



a シャンティクリーム b いちご味のグラサージュ
c ベーシロップの染み込んだビスキュイ d マスカル
ポーネムス e ベーシロップの染み込んだビスキュイ f ダマシロップ g タルト生地

patisserie
KIHACHI

卵をたっぷり使用した
ふわふわスポンジ生地に
カスタードクリームと
バナナピューレをサンド。
クリームとフルーツを
堪能できる
ショートケーキです

宅配 冷凍 配送料込み

商品番号 2-15-18-9

patisserie KIHACHI監修
トライフルショートケーキ

本体4,300円(税込4,644円)

4~5人前:直径約15cm x 高さ約4cm

卵 小麦 乳成分 解凍時間:冷蔵庫で約6時間



a ナバージュソース b シュワッシュ入りホイップ
c 各ダイス・各ハーフカット・マンゴーダイス・
ブラックベリー
d フレーズルポンジ e バナナピューレ
f カスタードホイップ

GODIVA
Belgian CHOCOLATE

ダークチョコレートを
アーモンドパウダー生地
に練りこんでじっくりと
焼き上げました。
チョコレートチップが
食感のアクセントに

宅配 常温 配送料込み

商品番号 2-15-19-8

GODIVA
クリスマス ガトー オ ショコラ

本体3,800円(税込4,104円)

3~4人前:直径約12cm x 高さ約3cm

卵 小麦 乳成分



a ドライストロベリー・ゴールドパウダー・
ビスターチ
b チョコレートチップ c ミルクチョココーティング
d ダークチョコレートをアーモンドパウダー
生地に練りこんで焼き上げたスポンジ

両
論
否

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

宅配 冷凍 配送料込み

商品番号 2-15-20-4

賛否両論
店主 笠原将弘の
ヘーゼルナッツモンブラン

本体4,400円(税込4,752円)

4~5人前:直径約15cm x 高さ約5cm

卵 小麦 乳成分 解凍時間:冷蔵庫で約7時間



a 洗皮栗 b ローストアーモンド
c ホイップクリーム
d マロンクリーム
e マロンムース
f ヘーゼルナッツショコラムース
g 玄米クラッシュ・フィアンティーヌ
h ココアスポンジ

13
シークラブ

シークラブの代表商品のティラミスに、
可愛らしい雪だるまのデザインをあしらった
クリスマス限定
ティラミスが登場

宅配 冷凍 配送料込み

商品番号 2-15-21-3

シークラブ
雪だるまのクリスマスティラミス

本体2,900円(税込3,132円)

2~3人前:直径約11.9cm x 高さ約5.7cm

ローソク付き

卵 小麦 乳成分 解凍時間:冷蔵庫で約8時間



a クリーム
b ココアパウダー
c ティラミスクリーム
d エスプレッソポンジュ
e しみ込んだスポンジ

BOUL' MICH

北海道産の生クリームと
ホイップクリームを
ブレンドしたクリームと
いちごを楽しむシンプルな
デコレーションケーキ

宅配 冷凍 配送料込み

商品番号 2-15-22-2

銀座ブルミッシュ監修
フレーズノエル

本体4,500円(税込4,860円)

4~5人前:直径約15cm x 高さ約4.5cm

卵 小麦 乳成分 解凍時間:冷蔵庫で約6時間



a 絞りクリーム b 冷凍いちご
c スポンジ d サンドクリーム
e いちごジャム

POISSON
Cakes

マリオンクレープオリジナルの粉を使用した
ふんわり軽めの皮を何層にも重ねた
ミルクレープです

宅配 冷凍 配送料込み

商品番号 2-15-28-6

マリオンクレープ
クリスマスミルクレープ

本体3,700円(税込3,996円)

4~5人前:直径約15cm x 高さ約5cm

卵 小麦 乳成分 解凍時間:冷蔵庫で約12時間



a 粉がけアーモンド
b キャラメルホイップクリーム
c マリオンクレープ
d オリジナル配合クレープ皮
e 自家製サンドクリーム

※写真・イラストはイメージです。※盛り付けのお皿・小物などは商品に含まれておりません。

※本カタログ掲載の商品には、原材料で使用する特定原材料8品目

(卵、小麦、乳成分、えび、かに、そば、落花生、くるみ)のアレルゲンの使用を表示しております。

※商品はお受け取り後お早目にお召し上がりください。※天候及び交通事情により、お届けが遅くなる場合がございます。

宅配 全国に宅配にてお届け。(沖縄全域、全国離島と北海道、四国、九州の一部を除く)

常温 常温でのお渡しになります。

冷凍 冷凍でのお渡し・お届けになります。

承り12/6まで → お届け12/12,13,19~24 承り12/12まで → お届け12/19~24

RIHGA ROYAL HOTELS

イタリア産のマロン原料を
ふんだんに使用し、
高級感のあるノワゼット
生地、濃厚なマロン
クリームを合わせた、
モンブランです



宅配 冷凍 配送料込み

商品番号 2-15-23-1 **100**

リーガロイヤルホテル
イタリア栗のモンブラン

本体 **4,500円** (税込4,860円)

4~5人前:直径約15cm x 高さ約7cm

卵 小麦 乳成分 解凍時間:冷蔵庫で約10時間

a マロン b マロンクリーム
c マロンホイップ d シャンティクリーム
e マロンコンフィ f ノワゼット生地
g フィアンティーヌ

町村農場

町村農場でつくった
クリームチーズを使用
した、ベイクドチーズ
とレアチーズの2層の
チーズケーキです



宅配 冷凍 配送料込み

商品番号 2-15-24-0 **100**

町村農場
農場のダブルフロマージュ

本体 **3,900円** (税込4,212円)

3~4人前:直径約12cm x 高さ約4.5cm

卵 小麦 乳成分 解凍時間:冷蔵庫で約5時間

a ピスタチオダイス b フランボワーズダイス
c アーモンドダイス d クリームチーズホイップ
e レアクリームチーズムース f ベイクドチーズ
g スポンジ生地 h クッキーグラム

FLO

色とりどりのフルーツを
盛りつけた煌びやかな
フルーツタルトです



宅配 冷凍 配送料込み

商品番号 2-15-25-9 **100**

FLO PRESTIGE PARIS
フルーツカスタードタルト

本体 **4,400円** (税込4,752円)

4~5人前:直径約15cm x 高さ約5cm

卵 小麦 乳成分 解凍時間:冷蔵庫で約7時間

a フルーツ(オレンジ果肉・皮つきオレンジ
スライス、黄桃ダイス、白桃スライス、
ストロベリーダイス・ホール、クランベリー)
b カスタードクリーム c ダマンド
d FLOオリジナルタルト生地

Galler

ベルギー王室御用達の
チョコレートショップ「ガレー」の
チョコレートをを使用したケーキ。
濃厚なショコラムースに、
食感のアクセントに
アーモンドクランチを
合わせました



宅配 冷凍 配送料込み

商品番号 2-15-26-8 **100**

ガレー
ベルギーショコラノワール

本体 **3,400円** (税込3,672円)

3~4人前:縦約4cm x 幅約22cm x 高さ約4.4cm

ミルクチョコレートプレート別添

卵 小麦 乳成分 解凍時間:冷蔵庫で約4時間

a グラサージュショコラ・金粉
b ショコラムース
c コアントローシロップ
d ココアスポンジ e ショコラクリーム
f アーモンドショコラクランチ

Christmas Special Dinner

クリスマスの食卓が笑顔になる
"ロイヤルホスト"人気の味

承り12/6まで → お届け12/12,13,19~24 承り12/12まで → お届け12/19~24



洋食の定番「煮込み黒ハンバーグ」、海老の旨みが増える「海老のマカロニグラタン」、コーンの甘みを楽しめる「コーンのポタージュ」と、「英国風パン」を詰め合わせました。「Royal Host Deli」の人気のメニューが揃ったセットです



手間を惜しまず仕上げた「ビーフシチュー」、海老の旨みが増える「海老のマカロニグラタン」、コーンの甘みを楽しめる「コーンのポタージュ」と、「英国風パン」を詰め合わせました。「Royal Host Deli」の人気のメニューが揃ったセットです



栗の甘みをほろり感じるロイヤルホストを代表する「コスモドリア」、魚介風味豊かな「海老と帆立のシーフードドリア」、濃厚ホワイトソース仕上げの「海老とチキンのマカロニグラタン」のセットです

宅配 冷凍 配送料込み

商品番号 2-15-31-0 **100**

ロイヤルホストデリ
ハンバーグディナーセット

本体 **5,100円** (税込5,508円)

4品目: コーンのポタージュ×2、煮込み黒ハンバーグ×2、
海老のマカロニグラタン×1、英国風パン×1

調理方法
コーンのポタージュ 150g
電子レンジ500wで約3分半
※凍結の場合約4分
煮込み黒ハンバーグ 169g
凍結約20分
海老のマカロニグラタン 303g
電子レンジ500wで約7分
英国風パン
自然解凍で約150分

※入会・ギフトなどの特典を承るため、アレンジをお楽しみください。

宅配 冷凍 配送料込み

商品番号 2-15-32-9 **100**

ロイヤルホストデリ
ビーフシチューディナーセット

本体 **6,000円** (税込6,480円)

4品目: コーンのポタージュ×2、ビーフシチュー×2、
海老のマカロニグラタン×1、英国風パン×1

調理方法
コーンのポタージュ 150g
電子レンジ500wで約3分半
※凍結の場合約4分
ビーフシチュー 215g
凍結約12分
海老のマカロニグラタン 303g
電子レンジ500wで約7分
英国風パン
自然解凍で約150分

※入会・ギフトなどの特典を承るため、アレンジをお楽しみください。

宅配 冷凍 配送料込み

商品番号 2-15-33-8 **100**

ロイヤルホストデリ
ドリア&グラタンセット

本体 **5,400円** (税込5,832円)

3品目: コスモドリア×2、海老と帆立のシーフードドリア×1、
海老とチキンのマカロニグラタン×1

調理方法
コスモドリア 370g
電子レンジ500wで約7分半
海老と帆立の
シーフードドリア 345g
電子レンジ500wで約7分半
海老とチキンの
マカロニグラタン 303g
電子レンジ500wで約4分半

※レモンサユースを添えて、アレンジをお楽しみください。

このマークが
目印!

**ボーナス
ポイント
100**

各種イオンカードのクレジット払い、AEON Pay
のスマホ決済、電子マネーWAONのお支払いで
通常ポイントにプラスされます。※一部未実施の
店舗がございます。予めご了承ください。

ボーナスポイント
企画対象カード



※WAON POINT
ご利用分、現金払いは
ボーナスポイント増量の
対象外となります。