

2024 Takashimaya Christmas Cake

柏高島屋・タカシマヤフードメゾン おおたかの森店 クリスマスケーキご予約承り

■10月9日(水)→12月12日(木)

高島屋
限定品



土台のケーキと飾りを別添えで、ご自宅でデコレーションをお楽しみください。

※お菓子の家はシナモンクッキー、苺、スポンジ生地、カスタード&バタークリーム等でできています。
※飾りのうち「金のオノ」は食べられません。

T1.メゾンドノエル
(土台:約22×22cm、お菓子の家:約8×12×高さ9cm)
8,640円 [WEB](#)

Les Temps Plus Pâtisserie
LES TEMPS PLUS

[レタンプリュス] 流山市市野谷

流山おおたかの森に本店を構える伝統的なフランス菓子店。店名には「お客様の大切な時間にプラスになれば」という思いが込められています。



熊谷 治久氏



しっとりとしたスポンジ生地に、風味豊かな生クリームと苺をサンドしました。

T2.シャンティフレーズ
(直径約15cm) 5,184円 [WEB](#)



サクサク食感のヌガーのムースに、オレンジのジュレ、ヘーゼルナッツとショコラのムースを合わせました

T3.ソフィー
(直径約15cm) 5,616円 [WEB](#)

Les Temps Plus Pâtisserie

Pâtisserie Juin

[パティスリージュアン] 柏市松ヶ崎

柏市内に3店舗を構え地域のお客様に愛されているパティスリー。伝統と革新から生まれるお菓子をご紹介します。



古田 拓也氏



ラズベリームースの中に紅茶のブリュレをしのばせ、上部にはショコラムースとラズベリーのジャムとクリームを飾りました。 ※金色のキャンドル3本付き

T4.X'masスカーレット
(直径約12cm) 3,888円 [WEB](#)



苺のムースの中に、ピスタチオムースと苺のジュレをしのばせ、ピスタチオガナッシュのクリームをトッピングしました。

T5.フレーズピスターシュ
(直径約12cm) 4,104円 [WEB](#)



風味豊かな生クリームと苺をサンドした口だけの軽いショートケーキ。

T6.ラグジュアリーショート
(直径約15cm) 5,184円 [WEB](#)



[パティスリー
ハヤトヤマダ]
松戸市秋山



山田 隼人氏



ベリーのムースの中にピスタチオのムースとベリーのジュレ。ホワイトチョコレートのサンタで仕上げました。

T7. サンタさん
(直径約12cm) 5,400円



[パティスリー メヌエット]
我孫子市湖北台



齋藤 清氏



味わい豊かな苺と高品質な生クリーム、こだわりのジェノワーズを使用した可愛いクリスマスケーキ。

T8. フレーズ・ア・ラ・シャンティ
(直径約15cm) 4,860円 ※柏店のみ



オレンジのマーマレードとオレンジのムースを、フロマージュブランの軽いムースで包みました。

T9. フロマージュ・オラ
(直径約18cm) 5,832円

NIHOMBASHI
千疋屋 総本店 [日本橋 千疋屋総本店]
TOKYO 1834



果物専門店ならではの苺が主役のクリスマスケーキ

T10. クリスマストロベリー スクエア4号
(約12×12cm) 7,020円

Patisserie
SATSUKI [ホテルニューオータニ幕張 パティスリー-SATSUKI]



博多あまおう、濃厚でなめらかな生クリームなど、素材と製法にこだわったクリスマスケーキ。

T11. 新スーパーあまおうショートケーキ
(6号) [Xmas Ver.] (直径約18cm) 12,420円



玄米卵を使用したふんわり食感のスポンジ生地に、軽やかな口当たりの生クリーム、あまおうを優しくサンド。

T12. 新エクストラスーパーあまおうショートケーキ
(6号) [Xmas Ver.] (直径約18cm) 22,680円 ※柏店のみ

ご予約・店頭お受取方法

WEBでのお申し込み期間

本チラシに掲載の商品は 9月18日(水) 午前10時→12月12日(木) 午前10時 高島屋クリスマス 検索

柏高島屋

- ◆ご来店でのご予約期間・場所: 10月9日(水)→12月12日(木) 本館地下2階「クリスマスケーキご予約承り 特設会場」
(受付時間: 午前10時30分～午後6時30分) ※10月10日(木)以降は本館1階 各売場でも承ります。
- ◆お受取日・場所: 12月24日(火)・25日(水) 本館地下2階 特設会場
※本チラシに掲載の商品は、柏高島屋では午前10時30分よりお渡し可能です。
午後2時以降は大変混み合いますので、午前中のご来店をおすすめいたします。
※ご予約時のご入金とさせていただきます。 ※お電話でのお申し込みは承っておりません。

タカシマヤフードメゾン おおたかの森店

- ◆ご来店でのご予約期間・場所: 10月9日(水)→12月12日(木) タカシマヤフードメゾン おおたかの森店 ヨックモック売場および各売場
(受付時間: 午前10時～午後7時30分)
※ご予約時のご入金とさせていただきます。 ※お電話でのお申し込みは承っておりません。
- ◆お受取日・場所: 12月24日(火)・25日(水) フードメゾン公園口特設会場(午後2時～7時)
※レタンプリュスのみ「コンシェルジュカウンター前」にてお渡しいたします。
※ご予約時のご入金とさせていただきます。 ※お電話でのお申し込みは承っておりません。

※品数に限りがございますので、売切れの節はご容赦ください。 ※商品の性質上、お取り替え、キャンセル、お渡し日の変更はご容赦願います。 ※天候等の諸事情により入荷時間等に変更が生じる場合がございます。 あらかじめご了承ください。 ※実際の商品は、写真とはデコレーションなどが一部異なる場合がございます。 ※ケーキの飾りは一部お召しあがりいただけないものもございます。 ※本チラシ掲載商品には、アレルギーの原因といわれている原材料を含んでいる商品がございます。 詳しくは売場係員におたずねください。 ※価格は消費税を含む総額にて表示しております。

このマークのついているケーキはお酒を使用しておりません。

マークのついた商品は高島屋オンラインストアでも承ります。

※高島屋オンラインストアの掲載期間およびお申し込み締め切り日は、商品によって異なります。 ※一部早期に販売を終了する商品がございます。 ※詳しくはオンラインストアをご覧ください。