

2025 Takashimaya Christmas

クリスマスケーキご予約カタログ



高島屋オンラインストアでも
ご予約いただけます！

検索 高島屋 クリスマス



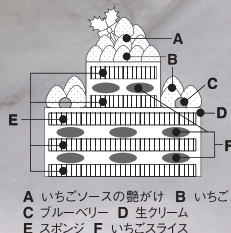
01 HAKUJUJI 初登場

岡山県産小麦粉(ふくほのか)を使い焼き上げたスポンジに、
口溶けの良いオリジナル生クリームを合わせ、
自社農園で収穫した完熟いちごをふんだんに盛り付けました。

岡山高島屋限定 シャルロット・ロワイヤル

(直径約19.4×高さ14cm) 12,000円

ご来店予約 WEB予約 受取日は12/24のみ【20点限り】 369020



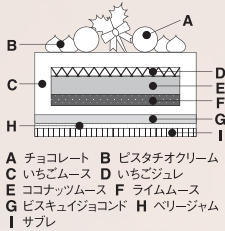
02 パティスリー COCORO

いちごのジュレと相性の良いココナッツムース、ライムのムースをいちごのムースで包みました。ザクザクのサブレが食感のアクセントになっています。

岡山高島屋限定 クロノダドウ ノエル
(直径約14cm) **5,400円**
【20点限り】

369039 ご来店予約 WEB予約

受取日は12/24のみ



中俣 英樹氏

フランスに渡り、「パティスリー・サダハル・アオキ・パリ」でラボの責任者を務め、帰国。地元倉敷で素材、製法にこだわりの彩り豊かなお菓子を創り出す。



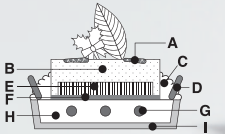
03 パティスリー オクサリス

岡山県産の和栗のモンブランとムースにサクサクのタルト生地を合わせました。アクセントに爽やかなオレンジペーストを加えました。

岡山高島屋限定 モンブラン オランジュ
(直径約15cm) **5,400円**
【30点限り】

369047 ご来店予約 WEB予約

受取日は12/24のみ



藤山 泰典氏

「ANAクラウンプラザホテル岡山」にてシェフパティシエを務めた後、2013年に開業。地域に根ざしたパティスリーを目指し、素材と鮮度を大切にしている。



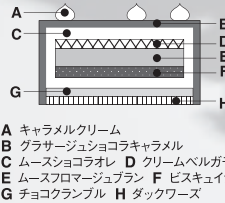
04 菓匠 梅田屋

岡山市で大事に育てられたベルガモットの果皮まで使用したさわやかなクリームにミルクチョコの軽いムースを合わせ、華やかなクリスマスケーキに仕上げました。

岡山高島屋限定 シャルム
(直径約15cm) **5,101円**
【20点限り】

369055 ご来店予約 WEB予約

受取日は12/24のみ



梅林 保明氏

「パティスリー・サダハル・アオキ・パリ」にて本場のフランス菓子を学んだ後、実家の羊羹店5代目として帰郷。異色のパティシエとして活躍中。2025年1月には2号店となる「菓匠 梅田屋」をオープン。



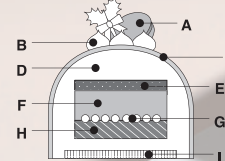
05 パティスリー コレクトゥ

いちごのコンフィ、いちごのムース、バンドジェーヌをセンターにココナッツのムースでまとめ、クッキー生地で食感をプラスしました。

岡山高島屋限定 ココフレーズ
(約縦16×横8cm) **5,400円**
【20点限り】

369063 ご来店予約 WEB予約

受取日は12/24のみ



渡辺 広輝氏

東京で修行後、高梁市で40年以上続く洋菓子店の2代目に。2024年5月には別ブランド「パティスリー・コレクトゥ」を倉敷市にオープン。更なる活躍を目指している。



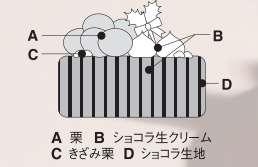
06 パティスリー MASAKI

グルテンフリーのしっとりとしたショコラ生地にきざみ栗とガナッシュを巻いたケーキです。

岡山高島屋限定 チョコっと栗スマス
(直径約12cm) 4,001円 〇
【20点限り】

369071 〇来店予約 WEB予約

受取日は12/24のみ
※本品製造設備では、「小麦」を含む製品を製造しております。



正木 辰宜氏

東京・代々木上原の有名店「アステリスク」で修行後、「ANAクラウンプラザホテル岡山」のシェフパティシエを経て、2019年倉敷市中庄に自身のお店をオープン。



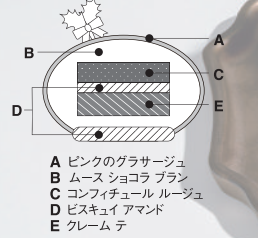
07 パティスリー&ブーランジェリー Art Brut

あっさりとしたホワイトチョコムースの中に紅茶のクリームとベリーのコンフィチュール。大切なひとときにぴったりのクリスマスケーキです。

岡山高島屋限定 アン モーマン (un moment)
(直径約15cm) 5,501円 〇
【20点限り】

369080 〇来店予約 WEB予約

受取日は12/24のみ



木村 充均氏

神戸や東京の有名店で経験を積み独立。フランス菓子の伝統を守りながらも枠にとらわれないスイーツを提供し続ける。



Okayama Patisserie 岡山の人気パティスリーから

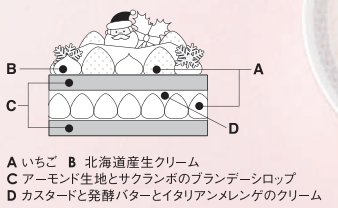
08 パティスリー コア

旬のいちごをふんだんに使用し、濃厚カスタードと発酵バターを合わせたコクのある生地を香ばしいアーモンドのスポンジ生地でサンド。いちごの程よい酸味と濃厚なクリームのマリアージュを存分にお楽しみください。

岡山高島屋限定 フレジェ
(直径約15cm) 5,001円 〇
【20点限り】

369098 〇来店予約 WEB予約

受取日は12/24のみ



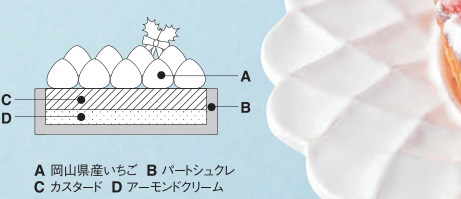
09 おまち堂&FRUTAS

岡山県産のいちごをふんだんに使用したタルト。岡山県産いちごが持つ酸味は、甘くて濃厚なカスタードとの相性が抜群です。自家製のタルト生地にアーモンドクリームを焼き込み、カスタードをたっぷり絞りました。

岡山高島屋限定 岡山県産いちごのクリスマスタルト
(直径約16cm) 6,437円 〇
【20点限り】

369101 〇来店予約 WEB予約

受取日は12/24のみ



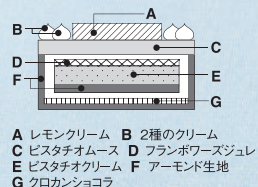
10 パティスリー シェルブルー

ピスタチオとレモンをメインにしたクリスマスケーキ。
アクセントにフランボワーズのジュレやザクザクとしたクロカンショコラを加えました。

岡山高島屋限定 シシリエンヌ
(直径約15cm) **5,508円**

369110 [ご来店予約](#) [WEB予約](#)

受取日は12/24のみ



11 シュロスガッセ モーツアルト

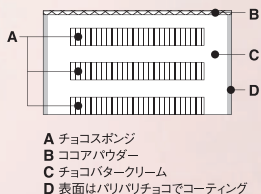
ベルギー・カレボー社のチョコレートを使った、ロングセラーのザッハトルテです。

ザッハトルテ(直径約15cm) **4,850円**
【30点限り】

369128

[ご来店予約](#) [WEB予約](#)

受取日は12/24のみ



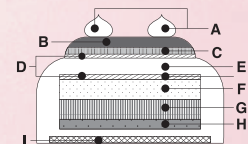
12 ル・フォワイエ 初登場

芳醇なコーヒーチョコムースの中に、岡山おひさまファームの香り高く完熟したバナナを使ったムースとジュレを閉じ込めました。香ばしいアーモンドブラリネのムースが味に深みを加え、三層のハーモニーが楽しめるクリスマスケーキです。

岡山高島屋限定 ショコラバナヌ
(直径約15cm) **5,616円**

369136 [ご来店予約](#) [WEB予約](#)

受取日は12/24のみ



Gluten Free ささまざまな食文化や背景をお持ちの方に優しいケーキ

13 otomo

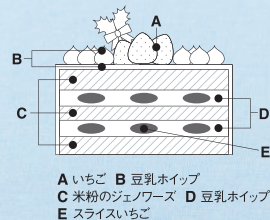
ふんわりと焼き上げた卵・乳・小麦不使用のグルテンフリージェノワーズを3層にスライス。甘酸っぱいいちごを豆乳ホイップクリームでやさしくサンドしました。トップにはたっぷりのホイップと鮮やかないちごをデコレーション。からだにやさしい素材を使いながらも、しっかりと満足感のある味わいに仕上げた、特別なクリスマスケーキです。

グルテンフリー いちごのクリスマスケーキ
(直径約15cm) **5,800円** 【20点限り】

※当商品は卵・乳・小麦を一切使用していません。

369144 [ご来店予約](#) [WEB予約](#)

受取日は12/24のみ



特定原材料
8品目
不使用商品

Strawberry Select 世代を超えて愛される定番 いちごを使ったケーキを 人気ブランドから。



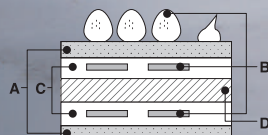
14 ホテルニューオータニ大阪

甘みと酸味のバランスが絶妙な、博多あまおうをたっぷりと。生地づくりにもこだわり、太陽卵や和三盆を使用。

スーパーあまおうショートケーキ
(直径約18×高さ6.5cm) **14,040円** 〇

369152 [ご来店予約](#) [WEB予約](#)

受取日は12/24のみ



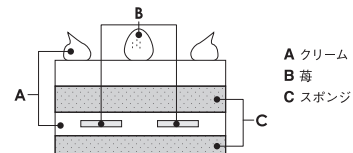
A 和三盆のスポンジ B 博多あまおう
C ホイップクリーム D 黒蜜のスポンジ

16 ホテルニューオータニ大阪

厳選した苺をふんだんに使い、スポンジケーキでサンド。なめらかな口どけに仕上げた、ホテルブランドのフレッシュクリームで包み込みました。

ガトーフレイズ
(直径約18cm) **6,912円** 〇

367176 [ご来店予約](#) [WEB予約](#) 受取日は12/24のみ



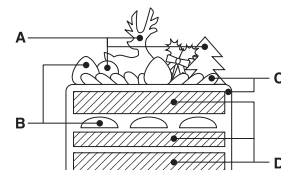
A クリーム
B 苺
C スポンジ

17 アンリ・シャルパンティエ

〈アンリ・シャルパンティエ〉の定番「ザ・ショートケーキ」のクリスマスバージョン。口の中で広がるミルクの優しい風味が、苺の甘さと酸味を包み込み、絶妙なハーモニーを奏でます。

ザ・ショートケーキ・ノエル(直径約15cm) **5,940円** 〇

361690 [ご来店予約](#) [WEB予約](#) 受取日は12/24のみ



A チョコレート B 苺 C クリーム D スポンジ

18 THE KAEN

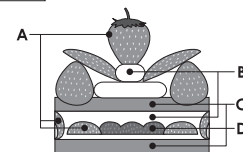
この時期稀少な「あまおう苺」を贅沢に使用。生地の中にも、「あまおう苺のコンフィチュール」を忍ばせた、定番クリスマスケーキ。

高島屋限定

あまおう苺のクリスマスSpecialite

(直径約12cm) **5,940円** 〇

367184 [ご来店予約](#) [WEB予約](#) 受取日は12/24のみ



A あまおう苺 B 生クリーム C スポンジ生地(ピンク)
D コンフィチュール(あまおう苺)



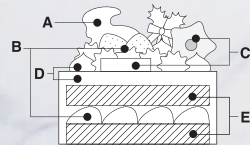
15 Bi*fuku 初登場

苺を一粒ずつ宝石のようにあしらひ、艶やかに仕上げたクリスマスケーキ。兵庫県三田市の自社農園で、水素水を使い育てた高い品質を誇る「美水いちご」を贅沢に使用しました。

Bijou de Fraise(ビジュード・フレイズ) 〇
(直径約15cm) **5,400円** [50点限り]

369160

[ご来店予約](#) [WEB予約](#) 受取日は12/24のみ



A チョコレート B 美水いちご
C クッキー D 生クリーム E スポンジ



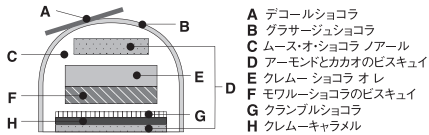
19 ラ・メゾン・デュ・ショコラ

ドミニカ共和国産のカカオを使用した、濃厚なムース・オ・ショコラ ノールと口当たりなめらかなクレム・ショコラ オレ、テクスチャーの違う2種類のビスキュイと、ほのかな苦みがアクセントのクレム・キャラメル、サクサクした食感が特徴の克蘭ブルショコラ、様々なショコラのパーツを組み合わせたショコラ尽くしのピュッシュです。

ピュッシュドウ ノエル カラカス

(約13×8.5×高さ7cm) **7,236円** ㊟

369179 ご来店予約 WEB予約 受取日は12/24のみ



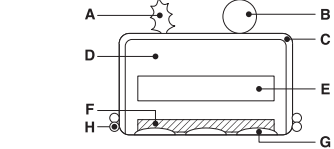
20 ビエール マルコリーニ

テクスチャーの異なる2層が織り成す深い味わいのキャラメルケーキ。キャラメルのほろ苦さとヘーゼルナッツの香ばしさ、なめらかなババロワとサクサクとした生地、の歯応えがバランスよく調和。

ノエルドウ ビエール 2025- ガトー ムース オ キャラメル

(直径約12.5cm) **7,992円** ㊟

361500 ご来店予約 WEB予約 受取日は12/24のみ



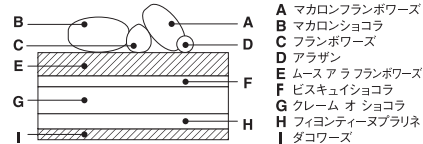
21 パティスリー・サダハル・アオキ・パリ

口だけなめらかなショコラクリームとフランボワーズのフルーティーな酸味を閉じ込めた、見た目も味わいも、クリスマスらしいケーキ。サクとしたフィオンティーヌの食感に、プラリネのkok深い層とムースの柔らかさとのコントラストが楽しい聖夜限定の一品です。

高島屋限定 サバン フランボワーズ エ ショコラ

(約17×12×高さ3cm) **6,480円**

361496 ご来店予約 WEB予約 受取日は12/24のみ

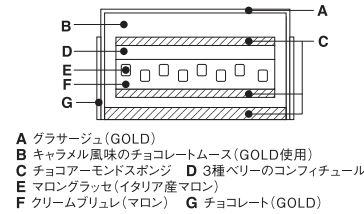


22 ヴィタメール

キャラメルの風味が広がるGOLDチョコレートのムースで、マロンのクリームブリュレと3種ベリーのコンフィチュールを包みました。なめらかなムースにマロンのグラッセとマカダミアナッツを合わせた、食感も楽しい一品です。

高島屋限定 エクラ・ドール(直径約12cm) **5,400円**

361550 ご来店予約 WEB予約 受取日は12/24のみ

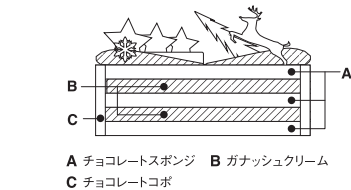


23 デメル

風味豊かなガナッシュクリームをチョコレートスポンジでサンドして、チョコレートオーナメントで飾りました。お菓子の都・ウィーンの名舗「デメル」が誇る代表的なトルテです。

トリュフルトルテ(直径約13cm) **6,912円** ㊟

361569 ご来店予約 WEB予約 受取日は12/24のみ



24 ケーニヒス クローネ

苺のクリームをサンドした、愛らしいハート型ケーキ。デコレーションにも苺をふんだんに使用した「苺尽くし」のケーキです。

スイートクリスマス 5号(直径約16cm) **3,780円**

361720 ご来店予約 WEB予約 受取日は12/24のみ

