

.....Christmas.....
 2026 Takashimaya
 Cake Catalogue
 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

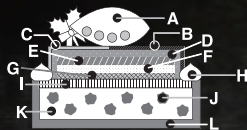


01 パティスリー オクサリス OKAYAMA L'HEXAGONE

濃厚なムースショコラにミルクチョコのブリュレ、カカオバルブのジュレが
 アクセント。多彩な食感と香りをお楽しみください。

岡山高島屋限定 ル・カカオド・ノエル (直径約15cm) 7,560円

ご来店予約 WEB予約 受取日は12/24のみ【20点限り】 369144



- A デコールショコラ(カカオボッド型)
- 中にアモンドショコラ
- B グラスージュショコラ C ヒストレショコラ
- D ムースショコラ E カカオバルブとバッションジュレ
- F ミルクチョコ・マンゴーブリュレ
- G ジェノワースアモンドショコラ
- H シャンティショコラ I ガナッシュ J チョコチップ
- K ハートダマンド L ハートシェクショコラ

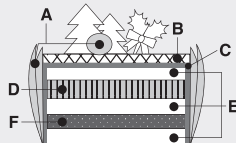
02 パティスリー COCORO

切り株をイメージしたクリスマスケーキ。ラム酒香る3層のスポンジに3種のベリーのムースとイタリア産マロングラッセ入り生クリームを重ね、まわりにチョコレートを貼り付け、仕上げに濃厚なマロンクリームを絞りました。

岡山高島屋限定 ノエル・マロン
(直径約12cm) **4,320円**
【20点限り】

369152 [ご来店予約](#) [WEB予約](#)

受取日は12/24のみ



A チョコレート B マロンクリーム
C ショコラクリーム
D 生クリーム+マロングラッセ
E スポンジとラム酒のシロップ
F ベリーのムース

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。

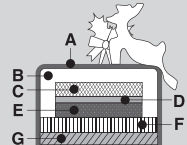
03 パティスリー&ブーランジェリー Art Brut

口どけの良いホワイトチョコムースの中に、バラとコクのあるビスタチオムース。甘酸っぱいベリーのコンフィチュール。

岡山高島屋限定
レヴエリー(Réverie・夢想)
(約縦14×横8cm) **4,320円**
【20点限り】

369160 [ご来店予約](#) [WEB予約](#)

受取日は12/24のみ



A グラスージュジュ
B ムースショコラブラン
C ムースロゼ
D コンフルージュ
E ムースビスタージュ
F フィンテームショコラブラン
G ビスキュイ

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。

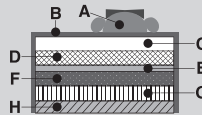
04 菓匠 梅田屋

愛らしいウマのムースをのせたかわいいうクリスマスケーキ。ホワイトチョコとミルクチョコのムース、パッションフルーツ味のベイクドチーズとの甘味と酸味のバランスをお楽しみください。

岡山高島屋限定 スヌース
(直径約12cm) **4,001円**
【20点限り】

369179 [ご来店予約](#) [WEB予約](#)

受取日は12/24のみ



A ミルクチョコムース
B グラスージュショコラ
C ココナッツホワイトチョコムース
D ビスキュイショコラ
E フランボワーズゼリー
F ミルクチョコムース
G ベイクドチーズ(パッション味)
H ブラブリネクラムブル

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。

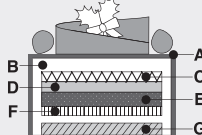
05 パティスリー コレクトゥ

キャラメル・ムース、バナナとパッションフルーツのジュレ、チョコレートのクリームをセンターに、チョコレートのムースとサクサクのクロッカンをまどめました。

岡山高島屋限定
エギゾチック・ショック
(直径約12cm) **4,050円**
【20点限り】

369187 [ご来店予約](#) [WEB予約](#)

受取日は12/24のみ



A グラスージュショコラ
B ムースショコラ
C ムースキャラメル
D バナナとパッションフルーツのジュレ
E クリームショコラ
F ビスキュイショコラ
G クロカン

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。



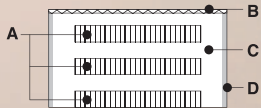
06 シュロスガッセ モーツァルト

ベルギー・カレボー社のチョコレートをつぶしクリームに使用した、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) **5,000円**
【30点限り】

369217 [ご来店予約](#) [WEB予約](#)

受取日は12/24のみ



A チョコスポンジ
B ココアパウダー
C チョコバタークリーム
D 表面はバリバリチョコでコーティング

07 パティスリー コア

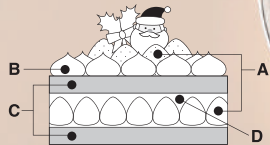
旬の苺をふんだんに使用し、濃厚カスタードと発酵バターを合わせたコクのある生地を香ばしいアーモンドのスポンジ生地でサンド。苺の程よい酸味と濃厚なクリームのマリージュを存分にお楽しみください。

岡山高島屋限定

フレジエ
(直径約15cm) **5,001円**
【20点限り】

369209 [ご来店予約](#) [WEB予約](#)

受取日は12/24のみ



A 苺 B 北海道産生クリーム
C アーモンド生地とサクランボのブランデーシロップ
D カスタードと発酵バターとイタリアンアレンジのクリーム

08 パティスリー シェルブルー

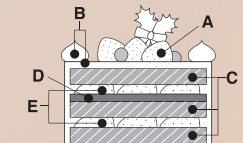
農家さん直送の新鮮な苺を飾りと生地の中にも贅沢に使用。苺とクリーム、スポンジとのマリージュをお楽しみください。

岡山高島屋限定

ガトーノエル
(直径約12cm) **4,212円**
【50点限り】

369195 [ご来店予約](#) [WEB予約](#)

受取日は12/24のみ



A 苺 B 生クリーム C スポンジ
D 苺シロップ E 苺スライス



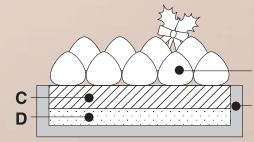
09 おまち堂&FRUTAS

国産の苺をふんだんに使用したタルト。苺の爽やかな酸味は、甘くて濃厚なカスタードと相性抜群。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。

国産いちごのクリスマスタルト
(直径約16cm) **6,437円**
【20点限り】

369225 [ご来店予約](#) [WEB予約](#)

受取日は12/24のみ



A 苺 B パートシュクレ
C カスタード D アーモンドクリーム



Okayama Patisserie 岡山の人気パティスリーから

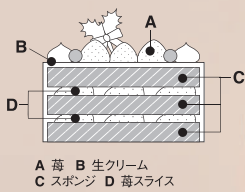
10 HAKUJUJI

自社農園の完熟苺をふんだんに使い、岡山県産小麦粉（ふくほのか）で焼き上げたスポンジと自社ブレンドの生クリームを合わせました。

岡山高島屋限定 ノエル・フリーズ
（直径約14cm）**4,301円**
【20点限り】

369233 [ご来店予約](#) [WEB予約](#)

受取日は12/24のみ



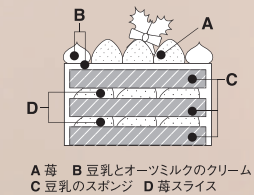
11 ハジマリニ 初登場

卵・乳製品を使わず、植物性素材で仕立てた苺のショートケーキ。ふんわりとしたスポンジと、コクがありながら軽やかなクリームに苺の甘酸っぱさを重ねました。雪景色を思わせる白と赤の端正な佇まいです。

苺のノエル・ブラン（直径約12cm）**4,320円**
【20点限り】

369241 [ご来店予約](#) [WEB予約](#)

受取日は12/24のみ



Shortcake

ホテルニューオータニが贈る多彩なショートケーキ

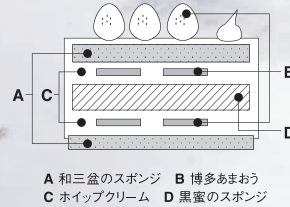
12 ホテルニューオータニ大阪

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18cm）**15,660円**

369250 [ご来店予約](#) [WEB予約](#)

受取日は12/24のみ



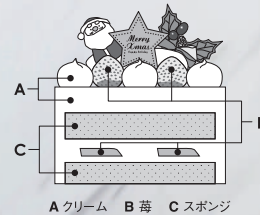
13 ホテルニューオータニ大阪

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、ホテルブレ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）**7,560円**

368156 [ご来店予約](#) [WEB予約](#)

受取日は12/24のみ



Special Select

国内外の愛されブランドから確かな美味しさ



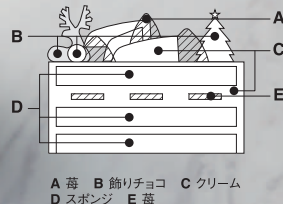
14 アンリ・シャルパンティエ

〈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

361682 [ご来店予約](#) [WEB予約](#)

受取日は12/24のみ



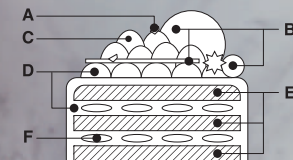
16 パティスリー モンシェール

聖夜に宿る、上質な輝き。月や太陽、星のきらめきを、チョコレートのパーツで表現しました。きらびやかな装いが、クリスマスの食卓を華やかに照らします。見るほどに心ときめく、特別なケーキです。

高島屋限定
エトワール・リュミエール
(直径約15cm) **5,940円** 〇

361674 [ご来店予約](#) [WEB予約](#)

受取日は12/24のみ

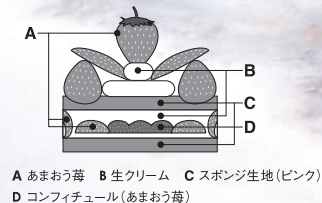


15 THE KAEN

「あまおう苺」をふんだんに使用し、甘さ控えめの「あまおう苺のコンフィチュール」をしのばせた、高島屋限定の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

368148 [ご来店予約](#) [WEB予約](#) 受取日は12/24のみ



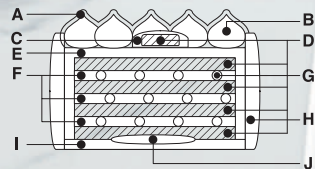
17 ケーニヒス クローネ

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) **4,320円**

361712 [ご来店予約](#) [WEB予約](#)

受取日は12/24のみ



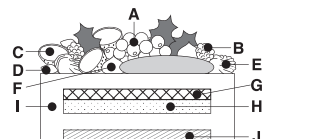
18 レタンプリュス

ピスタチオのムースに、ピスタチオクリームとフランボワーズのジュレを重ねた、クリスマスらしい華やかな味わいのケーキ。コクと甘酸っぱさが重なり合い、口の中で広がります。

高島屋限定

ノエル ピ스타ージュ(直径約15cm) **6,480円**

361127 ご来店予約 WEB予約 受取日は12/24のみ



A グロゼイユ B フランボワーズ C 葛 D ピスタチオ
E フランボワーズクリーム F ピスタチオクリーム
G ジュレフランボワーズ H クレム-ピスタージュ
I ムースピスタージュ J ショットロイゼル



19 パティシエ エス コヤマ 初登場

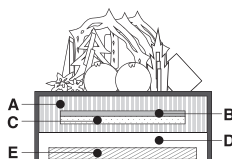
芳醇なマダガスカルバニラとフランス産マロンに、カシスの鮮やかな輝きを添えた聖夜の贅沢マリアーージュ。

高島屋限定

マロンバニニュー〜カシスの輝きを添えて〜

(直径約12cm) **4,806円**

368024 ご来店予約 WEB予約 受取日は12/24のみ



A ババロアマロン B ジェノワーズショコラ C カシスジャム
D ババロアバニニュー E ダックワーズ



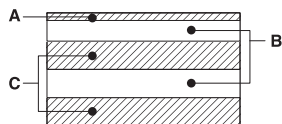
20 ゴディバ

チョコレートの奥深い味わいと食感の絶妙なハーモニーにこだわって仕上げたチョコレートケーキ。ダークチョコレートを贅沢に使ったガナッシュとジェノワーズが4段の層を織りなし、ひと口ごとに濃厚なカカオの世界が広がります。

ゴディバ ル グランド ショコラ ケーキ

(約6×15×高さ7.5cm) **5,400円**

361526 ご来店予約 WEB予約 受取日は12/24のみ



A グラサージュ B ダークチョコレートのガナッシュ
C ダークチョコレートのジェノワーズ



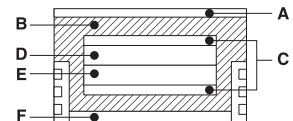
21 ヴィタメール

濃厚なチョコレートムースと、果肉入りの苺のコンフィチュールを、バニラ香るホワイトチョコムースで包みました。チョコレートとバニラの甘さに、苺のやさしい酸味が合わさる、まろやかな味わいのケーキです。

高島屋限定

ペール・ルージュ(直径約15cm) **6,156円**

361500 ご来店予約 WEB予約 受取日は12/24のみ



A ナバージュ(フランボワーズ) B ホワイトチョコムース(バニラ) C チョコアーモンドボンジ
D 果肉入り苺のコンフィチュール E チョコレートムース F アーモンドボンジ

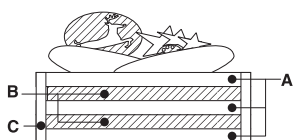


22 デメル

チョコレートをたっぷり使用したスポンジに、風味豊かなガナッシュクリームを重ねて。まわりを削りチョコレートで覆い、ココアパウダーを振りかけました。しっとりとした生地とオリジナルクリームが溶け合う、デメル伝統のトルテです。

トリュプルトルテ(直径約13cm) **7,020円**

361518 ご来店予約 WEB予約 受取日は12/24のみ



A チョコレートスポンジ B ガナッシュクリーム
C チョコレートコボ



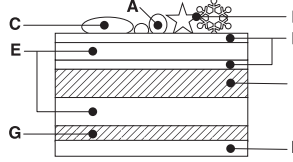
23 パティスリー・サダハル・アオキ・パリ

優しい甘さのクリームショコラオレの口溶けにジュレフランボワーズの酸味が絡み合うその名の通り「官能的」な一品。ショコラの深く濃厚な味わいと軽やかなフランボワーズのマリアージュをお楽しみください。

高島屋限定 サパン センシュエル

(約16×12×高さ3cm) **5,940円**

361496 ご来店予約 WEB予約 受取日は12/24のみ



A フランボワーズ B チョコレート
C マカロンフランボワーズ D フランボワーズのジュレ
E ミルクチョコレートのクリーム F ビスキュイ ショコラ
G フィンディエス プラリネ H ビスキュイ ダコワーズ



カタログ掲載商品のご予約について

本カタログに掲載の商品は、ご来店または高島屋オンラインストアにてご予約いただけます。
お電話でのお申し込みは受け付けておりません。

ご来店でのご予約

- ご予約期間:10月14日(水)～12月13日(日) ■ご予約場所:地下2階 特設会場
- 店頭受取日・受取場所:12月24日(木)=8階 特設会場 ◎午後2時～午後6時
- お受取日時・場所など詳しくは、ご予約の際にご案内いたします。●予約時に「お申し込み票」をお渡しします。
- お電話でのお申し込みは受け付けておりません。

WEB(高島屋オンラインストア)でのご予約

- ご予約期間:10月7日(水)午前10時～12月13日(日)午前10時
※開催日は予告なく変更となる場合がございます。
※一部商品は10月14日(水)午前10時から販売いたします。
- 店頭受取日・受取場所:12月24日(木)=8階 催会場 ◎午後2時～午後6時

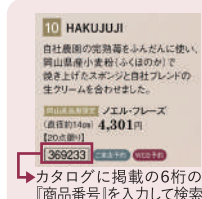


高島屋オンラインストアはこちらから

検索

高島屋 クリスマス

- ご予約の流れ ※高島屋オンラインストアの会員登録が必要です。



高島屋オンラインストアで商品を検索

ご希望の受取店舗の商品を選択してカートに入れ、支払方法を選択して注文

ご自宅に「購入商品引換え票」をお届けします。

※詳しくは高島屋オンラインストア「店頭受取のお申し込みに関するご案内」をご覧ください。

受取日に、「購入商品引換え票」をお持ちのうえ、ご予約いただいた店舗にご来店ください。商品をお渡しいたします。

タカシマヤアプリ会員様限定

※タカシマヤアプリのご利用には、ダウンロード・会員登録が必要です。

高島屋オンラインストア
「タカシマヤ クリスマス 2026」特集で使える
500円OFF クーポンプレゼント
有効期限:12月20日(日)午前10時まで



高島屋オンラインストアの
「タカシマヤクリスマス2026」特集掲載商品を含
む税込5,000円以上のご注文に
ご利用いただけます。

※諸条件あり
※高島屋各店の
ご注文は対象外です。

クーポンコード・詳細はこちら▶



※商品代金はご予約の際に頂戴いたします。※WEB予約マークのついた商品は高島屋オンラインストアでもご予約いただけます。※天候等の諸事情により受取時間等に変更が生じる場合がございます。※やむを得ない事情により、商品のお渡しができなくなる場合がございます。※商品の性質上、お取り替え、キャンセル、受取日の変更はご容赦願います。お持ち帰り後は速やかに商品記載の保存方法で保存し、消費・賞味期限内にお召しあげください。※消費期限または賞味期限は製造日・加工日を基準に記載しております。※本カタログの掲載商品には、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。商品に含まれるアレルギー物質については係員におたずねください。②のついているケーキはお酒を使用しておりません。※写真は盛り付けの一例です。※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。※商品内容・箱・パッケージが変更になる場合がございます。※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。※価格は2026年10月2日(金)時点のものです。※価格は消費税を含む総額にて表示しております。