



クリスマスらしい『チキン』や大人数で楽しめる『パーティー料理』など
玉川タカシマヤオススメのオードブルを揃えました。

徳島県の地鶏
の肉質は適度な
歯ごたえがあり、
噛むほどに旨味
とコクを感じられ
ます。焼いて美
味しい地鶏を炭
焼で香ばしく仕
上げています。



■ [鳥芳] 炭焼 阿波尾鶏ももの照焼

(1本、約270g)
1,780円〈各日限定50点〉
●お渡し日:12月24日(木)・25日(金) 各日午後2時～7時
●お渡し場所:本館6階 クリスマスケーキ・オードブルお渡し特設会場
受取日 24日:367036 25日:367087

国内産鶏肉を
使用し、にんにく
としょうがの風味
が食欲をそそる、
衣はカリッと中
はジューシーな
から揚げです。



■ [鳥芳] にんにく生姜入りから揚げ(もも肉)

(1袋、300g入)
1,296円〈各日限定30点〉
●お渡し日:12月24日(木)・25日(金) 各日午後2時～7時
●お渡し場所:本館6階 クリスマスケーキ・オードブルお渡し特設会場
受取日 24日:367004 25日:367095

赤身が美味しくや
わらかな黒毛和牛
の内ももを使用し、
シンプルに塩・胡椒
で味付表面をロー
ストして旨味を閉じ
込め真空調理で柔
らかく仕上げました。



■ [ブッツ・デリカテッセン] ローストビーフ

(1パック、200g)
2,376円〈各日限定20点〉
●お渡し日:12月24日(木)・25日(金) 各日午後2時～7時
●お渡し場所:本館6階 クリスマスケーキ・オードブルお渡し特設会場
受取日 24日:367010 25日:367060

中華の代表的な
料理を味わえる
オードブルです。



■ [王朝] 料理オードブル

(1セット、3人前)
4,212円〈各日限定30点〉
●お渡し日:12月24日(木)・25日(金) 各日午後2時～7時
●お渡し場所:本館6階 クリスマスケーキ・オードブルお渡し特設会場
受取日 24日:367028 25日:367079

2026 玉川高島屋 クリスマスケーキ&オードブル ご予約承り

店頭での
お申し込み

期間:10月14日(水)～11月10日(火) 連日午前10時～午後6時
本館地下1階 クリスマスケーキ・オードブル
ご予約承りコーナー(T-ステージデリ)
期間:11月11日(水)～12月13日(日) 連日午前10時～午後6時
本館6階 特設会場

WEBでの
お申し込み

(WEB) 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。
期間:10月14日(水) 午前10時～
12月13日(日) 午前10時
詳しくはこちら
高島屋クリスマス 検索



●お渡し日:12月24日(木)・25日(金) 各日午後2時～7時 ※いずれかのご指定日 ●お渡し場所:本館6階 クリスマスケーキ・オードブルお渡し特設会場

※商品代金はご予約の際に頂戴いたします。※価格は消費税を含む総額にて表示しております。※品数には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。※写真は盛り付けの一例です。※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。
※本カタログ掲載商品には、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。※商品内容・箱・パッケージが変更になる場合がございます。
※代引引換によるご注文は承れません。※マークがついているケーキはお酒を使用しておりません。詳しくは売場係員におたずねください。

Takashimaya

〒158-8701 東京都世田谷区玉川3-17-1 TEL 03-3709-3111



聖夜の食卓を華やかに彩るクリスマスケーキとごちそうでメリークリスマス。

2026 Tamagawa Takashimaya Christmas

クリスマスケーキ&オードブル

2026 玉川高島屋 クリスマスケーキ&オードブル ご予約承り

※ご予約方法などは裏面をご覧ください。

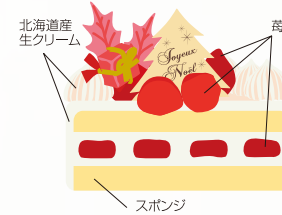
特別な日のワクワク感にふさわしい華やかな玉川タカシマヤオススメのケーキを揃えました。

LES TEMPS PLUS レタンブリュス

シェフこだわりのしっとりとしたスポンジに、
北海道根釧地区の生クリームと苺を贅沢
にサンドしました。

A シャンティーフリーズ

(直径約15×高さ4.5cm)
5,724円〈限定50台〉(WEB) 〇
●お渡し日:12月24日(木)・25日(金)
各日午後2時～7時
●お渡し場所:本館6階
クリスマスケーキ・オードブルお渡し特設会場
受取日 24日:365297 25日:365300

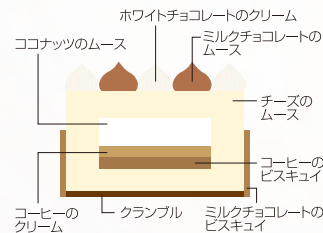


RYOURA リョウラ

まろやかなチーズの風味とコーヒーの中に
オレンジがほのかに香る優しい味わいの
ティラミスです。

B ティラミス

(直径約12×高さ5cm)
5,200円〈限定30台〉(WEB) 〇
●お渡し日:12月24日(木)・25日(金)
各日午後2時～7時
●お渡し場所:本館6階
クリスマスケーキ・オードブルお渡し特設会場
受取日 24日:365319 25日:365327

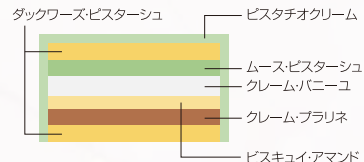


MONT ST. CLAIR モンサンクレール

ナッツやショコラ、パナクリームを使用したフランス菓子のマルジョレーヌをモンサンクレール流にピスタチオとアーモンド、ショコラブラン、パナで組み上げまし
た。濃厚な味わいのイタリア産ピスタチオをムースやクリームにし、アーモンドのビスキュイやアラネクリームを合わせ甘く香るパナを層を重ね合わせまし
た。ロースたれた香ばしいナッツのコクや味わいを引き立てるためピスタチオクリームはショコラブランと生クリームを合わせホイップし軽やかな口当たり。

C マルジョレーヌ ピスターシュ

(直径約12×高さ5cm)
5,801円〈限定30台〉(WEB) 〇
●お渡し日:12月24日(木)・25日(金)
各日午後2時～7時
●お渡し場所:本館6階
クリスマスケーキ・オードブルお渡し特設会場
受取日 24日:365335 25日:365343





TOKYO KAIKAN 東京會館

たっぷりの生クリームとスライスの苺を贅沢に2段サンドしました。

■ 苺のクリスマスケーキ

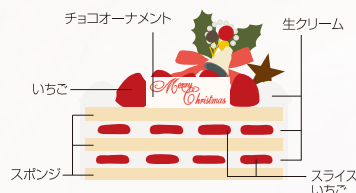
(直径約15×高さ5cm)

7,992円(限定20台) [WEB](#)

●お渡し日:
12月24日(木)・25日(金)
各日午後2時～7時

●お渡し場所:本館6階
クリスマスケーキ・オードブル
お渡し特設会場

受取日 24日:365378
25日:365386



WARAKU BENIYA 和楽紅屋

利平栗ペーストと白餡を合わせた風味豊かなモンブランクリームに、ほうじ茶のブラマンジュと渋皮栗を忍ばせました。米粉スポンジと軽やかなバニラクリーム、もち米粉入りのザクザク食感マカロンが重なり合う、和素材を楽しむモンブランです。

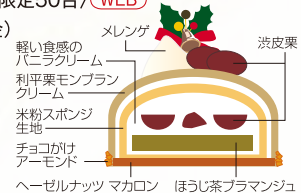
■ ノエル ほうじ茶モンブラン

(直径約11×高さ8cm) 4,860円(限定50台) [WEB](#)

●お渡し日:12月24日(木)・25日(金)
各日午後2時～7時

●お渡し場所:本館6階
クリスマスケーキ・オードブル
お渡し特設会場

受取日 24日:365394
25日:365408



TOSHIYOROIZUKA トシヨロイツカ

チョコレートの深いコクとグリオットチェリーのさわやかな酸味。バニラの優しい甘さが織りなす、上品で奥深い味わいのケーキです。

■ ノエル・ショコラ グリオット

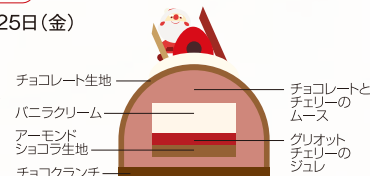
(約16.5×8×高さ12cm)

6,401円(限定40台) [WEB](#)

●お渡し日:12月24日(木)・25日(金)
各日午後2時～7時

●お渡し場所:本館6階
クリスマスケーキ・オードブル
お渡し特設会場

受取日 24日:365351
25日:365360



LA PATISSERIE SERI ラパティスリーセリ

Seri自慢の人気No.1の苺ショートケーキ。少し甘さ控えめで、なめらかな生クリームと、厚め3枚にスライスしたふわふわスポンジと苺をたっぷり2段にサンドしました。ホテルニューオータニ出身のシェフが作る王道“正統派”いちごのショートケーキです。

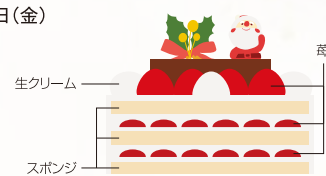
■ 王道・苺のショートケーキ

(直径約15×高さ8cm) 5,400円(限定50台) [WEB](#)

●お渡し日:12月24日(木)・25日(金)
各日午後2時～7時

●お渡し場所:本館6階
クリスマスケーキ・オードブル
お渡し特設会場

受取日 24日:365416
25日:365424



NUMÉRO5PARIS スメロサンクパリ

クリスマスツリーをイメージさせるチョコレート飾りが特徴的な、ダークチョコレートをベースとした口溶け滑らかで食感も味わえるケーキ。

■ Le Velours de Noël ル・ヴェール・ドゥ・ノエル

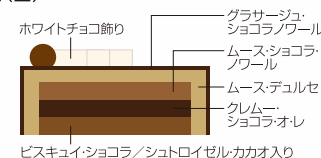
(直径約12×高さ5cm)

5,400円(限定30台) [WEB](#)

●お渡し日:12月24日(木)・25日(金)
各日午後2時～7時

●お渡し場所:本館6階
クリスマスケーキ・オードブル
お渡し特設会場

受取日 24日:365432
25日:365440



LA VIE DOUCE ラヴィドゥース

みんな大好きチョコクリームとイチゴを使ったケーキです。見た目もかわいいトナカイが幸せなクリスマスを届けます。サブレの食感がアクセント。

■ ノエル トナカイ

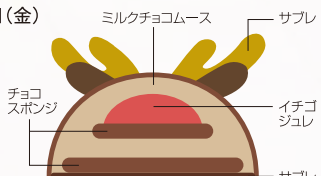
(直径約12×高さ7cm)

5,184円(限定20台) [WEB](#)

●お渡し日:12月24日(木)・25日(金)
各日午後2時～7時

●お渡し場所:本館6階
クリスマスケーキ・オードブル
お渡し特設会場

受取日 24日:365475
25日:365483



MAGIE DU CHOCOLAT マジドゥショコラ

アーモンドとブロンドチョコレートのムースとホワイトチョコレートとオレンジのムース、ジャンドゥージャの芳ばしさと甘さ、爽やかな薫りの玉川高島屋限定ムースケーキです。

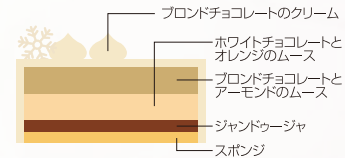
■ ノエル・プラリネ オランジュ

(直径約15×高さ4cm) 6,750円(限定20台) [WEB](#)

●お渡し日:12月24日(水)・25日(木)
各日午後2時～7時

●お渡し場所:本館6階
クリスマスケーキ・オードブル
お渡し特設会場

受取日 24日:365459
25日:365467



BABBI バビ

世界的な銘産地として知られるピエモンテ産ヘーゼルナッツのペーストとローストナッツを贅沢に使用。なめらかなヘーゼルナッツムースとキャラメルクリーム、ビスキュイ・ジョコンドを丁寧に重ね、クラッシュアーモンド入りのグラサージュショコラで艶やかに包み込みました。芳醇な香りと奥深いコク、繊細な食感が織りなす、聖夜にふさわしい贅沢な一台です。

■ インヴェルノ イン ピエモンテ

(約16×8×高さ7.5cm) 6,480円(限定12台) [WEB](#)

●お渡し日:12月24日(木)・25日(金)
各日午後2時～7時

●お渡し場所:本館6階
クリスマスケーキ・オードブルお渡し特設会場

受取日 24日:365491
25日:365505

