

聖夜の食卓を華やかに彩るケーキとオードブルでメリークリスマス。

2025 Tamagawa Takashimaya Christmas クリスマスケーキ&オードブル

2025 玉川高島屋 クリスマスケーキ&オードブル ご予約承り

※承り方法などは裏面をご覧ください。

ケーキ

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

レタンプリュス

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 シャンティーブレース

(直径約15×高さ4.5cm)

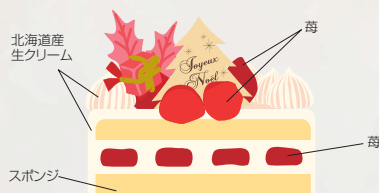
5,184円(限定40台) (WEB) (🚫)

●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:364525 25日:366021



ショート
ケーキ



TOSHI YOROIZUKA

トシ・ヨロイツカ

フランボワーズのさっぱりとしたムースにライチのクリームを
併せた爽やかなクリスマスケーキ。アーモンドとバニラの生
地を合わせフルーティーなフランボワーズを引き立てます。

B ノエル・ライチフランボワーズ

(約9×17×高さ8cm)

6,000円(限定50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:364533 25日:366030





NUMÉRO5PARIS ヌメロサンク・パリ

可愛らしいオーナメントが特徴的なクリスマスケーキは、マンダリンオレンジが爽やかに香るモンブラン。ザクザク食感のヘーゼルナッツサブレーや豊かな香りのバニラムースなど、最後の一口まで楽しめるクリスマスケーキです。

㊦ ノエルプロバンス

(約14×9.5×高さ8cm) 6,480円(限定30台) [WEB](#)

●お渡し日:12月24日(水)・25日(木)

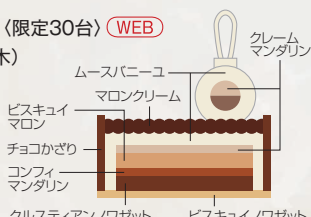
各日午後2時~7時

●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:364614
25日:366110



玉川
高島屋
限定

チョコ



MAGIE DU CHOCOLAT マジドゥ ショコラ

ガトーショコラ、ビターショコレートのムース、チェリー、ホワイトショコレートとバニラのムース、グラサージュショコラで仕上げたケーキです。

㊦ ショコラスリース

(直径約15×高さ5cm)

6,750円(限定50台) [WEB](#)

●お渡し日:12月24日(水)・25日(木)

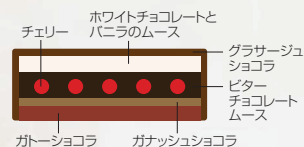
各日午後2時~7時

●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:364576
25日:366072



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。

㊦ ノエルトナカイ

(直径約15×高さ8cm) 5,832円(限定20台) [WEB](#)

●お渡し日:

12月24日(水)・25日(木)

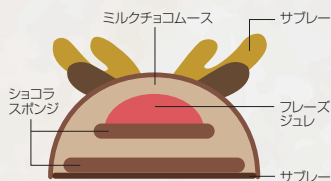
各日午後2時~7時

●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:364584
25日:366080



BABBI バビ

香ばしくローストしたクラッシュピスタチオ、カダイフ、チョコチップの多彩な食感を楽しめる風味豊かなピスタチオクリームとじっくり焼き上げたビスキュイジョコンドを丁寧に重ね合わせ、濃厚なショコレートで贅沢に包み込みました。

㊦ ドバイショコレートケーキ

(約10.5×10.5×高さ5cm) 6,480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:364568
25日:366064





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)

7,344円(限定15台) [WEB](#)

●お渡し日:

12月24日(水)・25日(木)

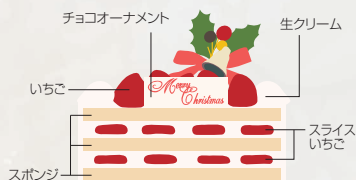
各日午後2時~7時

●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:364541
25日:366048



TRIANGLECAFE トライアングルカフェ

並べたいちごのかわいらしさはそのままに、中にはピスタチオクリームといちごのジュレ、上にはマカロン・ルビーチョコレート、フルーツをあしらひ、クリスマスらしい華やかさが人気のフレジェタルト。

☑ クリスマスフレジェタルト

(直径約14×高さ13cm) 6,480円(限定40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:364606
25日:366102



玉川
高島屋
限定



WARAKU BENIYA 和楽紅屋

米粉を100%使用した軽やかなスポンジ生地に、バニラ香るカスタードクリームをサンド。みずみずしい桃と木苺のコンポートの上にめらかな桃のムースを重ね、仕上げにバニラ風味の生クリームでカマクラをイメージした仕上がり。優しい甘さと果実の華やかさが口いっぱいに広がるクリスマスケーキです。

☑ ノエル シャンティ カマクラ

(直径約11×高さ7cm) 4,200円(限定50台) [WEB](#)

●お渡し日:12月24日(水)・25日(木)

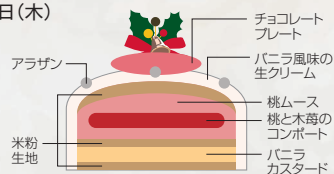
各日午後2時~7時

●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:364592
25日:366099



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。甘さ控えめでなめらかな生クリームと、厚め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をぜひお召し上がりください。

☑ 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(水)・25日(木)

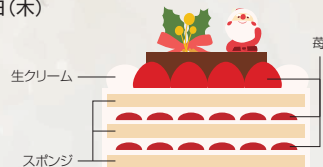
各日午後2時~7時

●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:364550
25日:366056



オードブル

クリスマスらしい『チキン』や大人数で楽しめる『にぎり鮓』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、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)

1,780円〈各日限定50点〉

●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:366803 25日:366978

さかなや[中島水産]が自信をもってご用意するにぎり鮓です。みんなで集まるクリスマスパーティーの食卓を豪華に彩ります。

☒ [中島水産]

さかなやの鮓 40貫

(約40×40×高さ4cm、本マグロ赤身、本マグロ中トロ、まだい、車えび、いくら醤油漬け軍艦、うに軍艦、ほたて、いか、ずわいがに、煮穴子 各4貫 計40貫)

※市場状況により、内容が変更になる場合がございます。

8,640円〈各日限定30点〉

●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:363545 25日:363553



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15日(水)~11月11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(フーズシティ イベントスペース)

期間:11月12日(水)~12月12日(金) 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8日(水) 午前10時~

12月12日(金) 午前10時

高島屋クリスマス

検索

●お渡し日:12月24日(水)・25日(木) 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ません。※商品内容・箱・パッケージが変更になる場合がございます。
※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 TAMAGAWA

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

