

2020年10月

2020 Takashimaya <関西各店> Christmas Cake

高島屋関西各店：ご予約承り中～12月15日（火）

高島屋オンラインストア：ご予約承り中～12月20日（日）午前10時まで

高島屋では、2020年のクリスマスケーキのご予約を9月25日（金）からオンラインストア、10月7日（水）から店頭で承っています。

今年は、コロナ禍の影響によってご自宅でご家族やご友人など少数でクリスマスをお過ごし方が増えることが予測されることから、これまで以上にお家で楽しめる、華やかで見た目の可愛いケーキが登場。気鋭の国内パティシエが手がけるものや、人気のピスタチオを組み合わせたケーキなどを取り揃えます。

また、ご自宅に配送できるケーキ（冷凍ケーキ）の種類を増やすことで利便性も高めていきます。



関西各店でのご予約承り（クリスマスケーキご予約承りコーナーまたは各店フリーダイヤル）

- ご予約承り期間：10月7日（水）～12月15日（火）※配送商品のご予約承りは12月14日（月）まで
- 店頭お渡し日：12月24日（木）※一部商品によって異なります／お渡し時間は店舗により異なります
- お渡し場所：ご注文いただいた店舗（大阪店・堺店・泉北店・京都店・洛西店）の特設会場

高島屋オンラインストアでのご予約承り

- 特設ページ URL：<https://www.takashimaya.co.jp/shopping/gift/christmas/>
- ご予約承り期間：9月25日（金）午前10時～12月20日（日）午前10時
※カタログ掲載品のご予約承りは、10月2日（金）午前10時から12月15日（火）午前10時まで
- 店頭お渡し日：12月24日（木）※一部商品は店舗により12月23日（水）・25日（金）のお渡しも承ります
- お渡し場所：ご予約時にお選びいただいた店舗（大阪店・堺店・泉北店・京都店・洛西店）の特設会場

商品紹介（一例）

※いずれの商品も品数に限りがございます。

※以下の商品は全て、「店頭」と「高島屋オンラインストア」でご予約いただけます。

■気鋭の国内パティシエが腕を振るう珠玉のケーキ

大阪を代表するパティスリーの名店を経て、
独立後も活躍し続ける注目のシェフたちが手がけるクリスマスケーキが登場！



初登場

＜パティスリー ラクロワ＞フォレ・ルージュ（直径約 12cm）

【高島屋大阪店限定】・・・3,996 円（税込）

「なかたに亭」を経て、フランス、東京、名古屋で研鑽を積み、兵庫県伊丹市に自身のお店をオープンした山川大介氏が手がけるクリスマスケーキは、ホワイト、ブロンド、苺、ショコラオレの4種類のムースショコラを重ねた一品。ふわりと口溶けも優しく、口の中に押し寄せる贅沢な味わいです。

＜パティスリー ルシェルシェ＞ショコラ ノワゼッティエ（直径約 12cm）

【高島屋限定】・・・3,996 円（税込）

2011年に大阪・南堀江に自身のお店をオープンした村田義武氏。
今回は、濃厚なヘーゼルナッツ風味のムースショコラをベースに深みのある黒イチジクにナッツ・ショコラの香りが重なり合う大人の味わいのケーキが登場します。



＜パティスリー アクイユ＞Evangile（エヴァンジェル）（直径約 12cm）

【高島屋限定】・・・3,996 円（税込）

2014年に自身の店をオープンした川西康文氏が手がけるケーキは、ラム酒で風味をつけたブロンドショコラと栗、洋梨を組み合わせたプロンズカラーが印象的なムースケーキです。

クリスマス気分を盛り上げる、華やかなトッピングが印象的なケーキが登場！



＜パティスリー クロシェ＞プラネート ノエル（直径約 12cm）

【高島屋限定】・・・4,104 円（税込）

吹田「メランジュ」、北浜「ル ボンド シエル」、西梅田「ショコラティエ パレ ド オール」で修業を重ねた玉腰智也氏は、1つのお菓子から幸せを届ける空間をとの想いを店名に込めて、大阪・福島に店をオープン。今回は、クリスマス色に染まる惑星を表現した、フランス産の栗とミルクチョコレートに、カシスの酸味とナッツの食感がアクセントになったケーキを。

<パティスリー・ショコラトリー エメラ>bûche Sofia (ビッシュ・ソフィア)
(約8×16×高さ4cm) 【高島屋限定】・・・4,860円(税込)

フランス菓子の伝統や古典を尊重しつつ独自の世界観を合わせ、奈良の富雄から発信する藤原尚樹氏が手がけるケーキは、砂糖細工のきのこが愛らしい切り株型のケーキ。優しく爽やかな甘さのヨーグルト風味のムースに、シトロンのクリームや、りんごのジュレを入れた、おこさまも楽しめる一品です。



■人気のピスタチオを使ったケーキ

華やかな色や香り、そしてコクと旨みがしっかりありながらも
甘さと軽やかな風味が特徴的な人気のピスタチオを使ったケーキが登場！



<レクレール・ドゥ・ジェニ>ノエル ピスターシュ (直径約14.5cm)
【高島屋限定】・・・5,400円(税込)

ピスタチオグリーンに白と赤のデコレーションが映える、クリスマスカラーのケーキ。ピスタチオの香ばしさ、アーモンドのコク、フランボワーズなどの酸味。素材の風味が口の中でひとつに重なります。

<パティスリー ア・テール>エスポワール (直径約12cm)
【高島屋限定】・・・4,104円(税込)

ホワイトチョコレートのムースの中に、ピスタチオのクリームとベリーソースを閉じ込めました。バニラのババロアや赤い果実がリースのように華やかにケーキを彩ります。



<パティスリー エトネ>コロラン (直径約15cm)
【高島屋限定】・・・4,320円(税込)

ホワイトチョコレートムースの中にオレンジやチェリーを入れ、ピスタチオクリームを絞りポップなクリスマスケーキに仕上げました。軽やかな食感と口溶けの良さをお楽しみください。

<Chocolaterie HISASHI (ショコラトリーヒサシ) >Paris Brest Pistache
(直径約15cm) 【京都店・洛西店限定】・・・4,001円(税込)

サンタクロースやツリーなどのチョコレートを飾ったおいしいリースがのったケーキは、自家製プラリネを使ったピスタチオクリームにベリーをしのばせています。



■配送クリスマスケーキ（一例）～ご来店不要、ご自宅までお届け致します～

○店頭でのご予約承り期間：ご予約承り中～12月14日（月）

○高島屋オンラインストアでのご予約承り期間：ご予約承り中～12月20日（日）午前10時まで

※カタログ掲載品は12月15日（火）午前10時まで

○お届け日：12月22日（火）・23日（水）・24日（木）からご指定いただけます（カタログ掲載品）

※カタログ掲載品以外の配送クリスマスケーキは、上記の3日間以外の日でもご指定いただけるものも
ございます（詳しくはWEBサイトをご覧ください）

※冷凍便にてお届け致します（一部、冷蔵品もございます）



＜レーブ ドゥ シェフ＞サンタからの贈り物（直径約15cm）

【高島屋限定】・・・4,968円（税込・送料込／冷凍便）

舌触りの良いミルクムースの中に甘酢っぱいベリーソースをはさんだ、
甘みと酸味のハーモニーが絶妙なケーキです。



＜パティスリー グレゴリー・コレ＞ノエル モンブラン（直径約12cm）

【高島屋限定】・・・5,184円（税込・送料込／冷凍便）

マロンにほんのりラム酒を香らせました。底のメレンゲのサクサク感となめらかな
バタークリームの味わいをお楽しみください。



＜ピエール・エルメ・パリ＞アントルメ グラッセ フレーズ ピスターシュ

（直径約13cm）【高島屋限定】・・・6,750円（税込・送料込／冷凍便）

ピスタチオとイチゴの高貴な味覚のコンビネーションがたまらない一品。
イチゴのソルベのフルーティな酸味とピスタチオのアイスの香ばしい風味が広
がります。

＜ハイアット リージェンシー 京都＞クリスマスベリー（直径約18cm）

・・・4,800円（税込・送料込／冷凍便）

サンタクロースの「赤」と「白」を基調にデザイン。マスカルポーネのムース
に、酸味の効いたベリーのゼリーとヨーグルト風味のフィアンティーヌのサク
サク感が楽しい一品です。

