

# Christmas Cake 2024



思わず目を奪われる  
一目ぼれケーキ



NEW



藤崎オリジナル

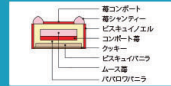
Cake number  
01

コンフェクトコンセプト  
東京・稲荷町

「グランドハイアット東京」在籍時に数々のコンクールに入賞。その後遠征しバリの有名店で修行後、2021年に自身のお店を開店させた、遠藤淳史氏の人気パティシエ。しっとりとした暮パナラムースをリース型のシャルロット仕立てに。素材が調和し、それぞれの味わいを引き立てる構成は、まさに見事のひとつに尽きます。

〈シャルロット・フレーズ〉税込6,301円

直径12cm [50台限り]  
※お渡し日：12月24日（火）  
○アルコール香りづけ程度



オンラインで予約

Cake number  
02

トレ・カラム  
東京・千石

国内の名店やフランスで研鑽を積んだ木村忠彦シェフの人気店からは、サクッとした食感のアーモンドとチョコレートに包まれたタルトをノエル仕立てで。シルクのようになめらかなビスターシュクリームを、サワーチェリーの酸味が爽やかに引き締めます。

〈ソワ「ビスターシュ」〉税込6,912円

9.5×18cm [50台限り]  
※お渡し日：12月24日（火）  
○アルコール不使用



オンラインで予約



藤崎オリジナル

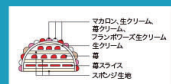
Cake number  
03

アンビグラム  
神奈川・鎌倉

南麻布の人気イタリアンでパティシエを務めた伊沢和明氏が各国で修行したのち、「日本でしか作れないフランス菓子」をコンセプトにオープンさせた人気店。濃厚な生クリームとしっとりとしたスポンジをドーム状に重ね、色とりどりのクリームで華やかに飾ったクリスマス限定のスペシャルなショートケーキです。

〈スペシャルドームショートケーキ〉税込6,000円

直径15cm [50台限り]  
※お渡し日：12月24日（火）  
○アルコール不使用



オンラインで予約



藤崎オリジナル

Cake number  
04

アンフィニ  
東京・丸善仏

パリの三ツ星レストランを経て、表参道「アングラン」などでシェフパティシエを務めた金井史章氏が2020年に独立、オープンさせた人気パティスリー。ピンクのカラーが乙女心をくすぐるスペシャルなノエルは、パニラのクレームブリュレと赤いフルーツのコンポートを閉じ込めた莓とルバーブの甘酸っぱいムース仕立て。ココのあるピスタチオのクリームがアクセントを加えます。

〈クーロンヌドノエル〉税込5,940円

直径14cm [30台限り]  
※お渡し日：12月24日（火）  
○アルコール香りつけ程度



オンラインで予約



藤崎オリジナル

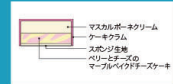
Cake number  
05

メゾン・ジブレー  
神奈川・中央林間

イタリア・ミラノスイーツワールドカップにてチームリーダーとして日本を優勝に導いた江森宏之氏が立ち上げた人気パティスリー「メゾン・ジブレー」。お店で人気の2層のチーズケーキ「ジブレー」をノエルにアレンジしました。ペイクドチーズケーキ、マスカルポーネクリーム、ベリーのクリームの3層構成の調和が見事なレアチーズケーキです。

〈クリスマス ストロベリージブレー〉税込5,600円

直径15cm [50台限り]  
※お渡し日：12月24日（火）・25日（水）  
○アルコール不使用



オンラインで予約



藤崎オリジナル

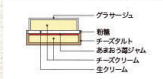
Cake number  
06

LOUANGE TOKYO (ルワンジュ東京)  
東京・六本木

サクサクのタルト生地とクリーミーなチーズのハーモニーが魅力のラグジュアリーなケーキ。皆を笑顔にするハッピーズノーマンとティティベアのヌーミーがキュートな、道ひ心あふれるチーズタルトです。

〈タルトスノーマン2024〉税込15,120円

直径22cm [40台限り]  
※お渡し日：12月24日（火）  
○アルコール香りつけ程度



オンラインで予約



Cake number  
07

コンフィチュールアッシュ仙台

仙台・藤塚



クリスマスツリー型のキュートなノエルにクリスマス気分が盛り上がります。フランボワーズと相性の良いピスタチオとマスカルポーネのケーキ。幾層にも重なる奥行きのある味わいです。

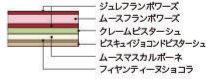
〈サパンフランボワーズピスターシュ〉税込5,400円

17×13.5cm [50台限り]

※お渡し日:

12月24日(火)・25日(水)

○アルコール不使用



オンラインで予約

Cake number  
08

ノワイエ

富谷・富ヶ丘



藤崎オリジナル

バニラのビスキュイと苺のコンフィチュールに濃厚なバタークリームを重ね、伝統のクリスマスケーキ『ビッシュドノエル』をキュートにアレンジ。思わず笑みがこぼれるようなかわいらしいデコレーションも魅力です。

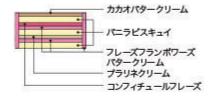
〈ビッシュ フレーズ〉税込5,500円

直径12cm [各日10台限り]

※お渡し日:

12月24日(火)・25日(水)

○アルコール香りづけ程度



オンラインで予約

12月24日お渡し

12月25日お渡し

Cake number  
09

モンサンクレール

東京・自由が丘



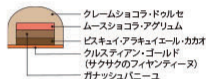
日本のスイーツ界を牽引するパティシエ辻口博啓氏ががけるブランド「モンサンクレール」の今年のノエルは、フランス語で『街』を意味する『ヴィル』。キャラメルの香りが特徴的なめらかなブロンシヨコラクリームとレモンやライムの柑橘のハーモニーと、軽やかな口あたりながらもチョコレート本来の味わいが楽しめるノエルです。

〈ヴィル〉税込5,801円

17×6cm [30台限り]

※お渡し日: 12月24日(火)

○アルコール不使用



オンラインで予約

Cake number  
10

ピエール・エルメ・パリ



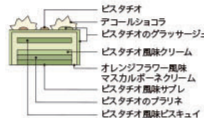
ピスタチオのフレーバーの圧倒的な存在感に、オレンジフラワー風味マスカルポーネクリームの繊細な味わいが加わり、「ピエール・エルメ・パリ」らしい唯一無二の味わいが広がります。

〈アéria〉税込7,560円

直径15cm [30台限り]

※お渡し日: 12月24日(火)

○アルコール不使用



オンラインで予約

Cake number  
11

ウェスティンホテル仙台  
仙台・一番町



藤崎オリジナル

香ばしいアーモンド生地にさっぱりとしたレアチーズ、ライムクリームを重ねさまざまな食感と味わいが楽しめます。キュートなクリスマスモチーフを飾り、ファンタジックに仕上げました。

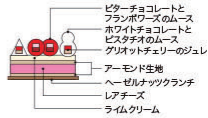
〈モンシュシュ〉税込10,800円

10×17cm [10台限り]

※お渡し日:

12月24日(火)・25日(水)

○アルコール不使用



オンラインで予約

Cake number  
12

ラデュレ



160年にわたりのサロン・ド・テの文化を牽引してきたメゾンが贈るノエル。バラの花びらを飾ったロマンティックなピンクのケーキは、ブランドを代表するフレーバーでもある「ローズ」「フランボワーズ」「ライチ」からなる「イスパハン」。甘美な味わいと美しい見た目をお楽しみください。

〈ビュッシュ・イスパハン〉税込7,560円

13.5×9×8cm [20台限り]

※お渡し日: 12月24日(火)

○アルコール不使用



オンラインで予約

Cake number  
13

パティスリー・エ・カフェアンソレ  
仙台・館



パリを拠点に今世界で最も活躍しているパティシエのひとりである青木定治氏。ホワイトチョコレートで仕立てたココのあるピスタチオと、酸味の効いたフランボワーズクリームのハーモニーがクリスマスを彩ります。

〈ノエルフランボワーズピスタッシュ〉税込6,804円

直径14cm [20台限り]

※お渡し日: 12月24日(火)

○アルコール不使用



オンラインで予約

Cake number  
14

パティスリー・エ・カフェアンソレ  
仙台・館



藤崎オリジナル

ショートケーキを彩るのは苺ミルクとピスタチオのマカロンのお花畑。アーモンド入りのココのあるスポンジに生クリームと苺生クリームのハーモニーが絶妙です。ロマンティックなデコレーションに心ときめきます。

〈Gâteau de Noël au houx (柊のクリスマスケーキ)〉  
税込7,884円

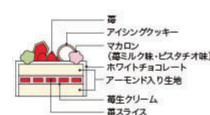
直径15cm [各日15台限り]

※お渡し日:

12月24日(火)・12月25日

(水)

○アルコール香りづけ程度



オンラインで予約

12月24日お渡し

12月25日お渡し

Cake number  
15

ブルガリ イル・チョコレート

東京・銀座



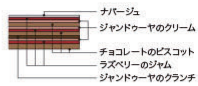
艶やかなラズベリーのナバージュが印象的な、「ブルガリ・イル・チョコレート」ならではのエレガントでスタイリッシュなクリスマスケーキ。様々なテクスチャーと香りが幾層にも重なり、表情豊かな味わいになっています。

〈トルタ・ディ・ナターレ2024〉 税込10,000円

17.5×7cm [20台限り]

※お渡し日：12月24日（火）

○アルコール不使用



オンラインで予約

Cake number  
16

パティスリーティッセ

仙台・榴ヶ岡



藤崎オリジナル

柑橘のフルーツクリームをなめらかな国産クリームチーズムースで包みました。ガラスージュのデコレーションとフランボワーズのシャンティクリームが華やかです。

〈フロマージュ オアグリウム〉 税込5,940円

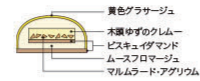
直径15cm [30台限り]

※お渡し日：

12月24日（火）・12月25日

（水）

○アルコール不使用



オンラインで予約

Cake number  
17

ピエール マルコリーニ



オリジナルのクーベルチュールを使用した濃厚なムースショコラコンコルドに、カシスとマロンを組み合わせた調和が見事なクリスマスケーキ。スタイリッシュで華やかなデコレーションも「ピエールマルコリーニ」ならではのです。

〈ノエルドゥ ピエール 2024〉 税込6,966円

直径12cm [40台限り]

※お渡し日：12月24日（火）

○アルコール不使用



オンラインで予約



個性が光る！  
イチオシケーキ



NEW



藤崎オリジナル

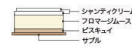
Cake number  
18

フキアージュ  
東京・調布

「クリオロ」で修業後、ジャカルタの高級パティスリーでエグゼクティブシェフを務めた宮城県気仙沼出身の今話題のパティシエ、畠山和也氏の人気パティスリー。口どけ清らかなレアチーズケーキと生クリームとの調和に、幸せを感じるケーキ。シンプルながらもホワイトクリスマスを連想させる洗練されたデザインも素敵です。

〈ミルクーフロマーージュ〉税込4,800円

直径12cm [50台限り]  
※お渡し日：12月24日（火）  
○アルコール不使用



オンラインで予約

Cake number  
19

バスカル・ル・ガック

フランスのショコラ愛好家クラブより最高位を受賞した「バスカル・ル・ガック」の代名詞〈ボンボンショコラ〉をそのままに、ムースショコラやビスキュイショコラを幾層にも重ねた濃厚なガトーショコラに仕立てました。フランポワーズのほのかな酸味と薄い板状ショコラのパリっとした食感がアクセントになっています。

〈ビュッシュ ショコラフランポワーズ〉税込5,940円

8×15cm [30台限り]  
※お渡し日：12月24日（火）  
○アルコール香りづけ程度



オンラインで予約

NEW



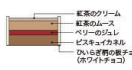
Cake number  
20

アンヴェットリユクス  
東京・八重洲

「グランドハイアット」勤務後、パリの有名店でシェフパティシエを勤め数々の受賞歴を誇る森大祐氏が八重洲にオープンさせた新業態の話題のパティスリー。香り高い紅茶のムースにベリーのジュレとクリーム、シナモンが香るビスキュイを合わせた森シェフならではの素材の組み合わせが魅力的なノエルです。

〈ソフレ〉税込5,940円

12×14cm [30台限り]  
※お渡し日：12月24日（火）  
○アルコール不使用



オンラインで予約

Cake number  
21

フランス菓子aisé  
仙台・加茂

2024年10月にオープンした今話題のパティスリー。希少なクリスタルパナラを贅沢に使用した口溶けの良いパナラムースにパナラ香るラムレーズンブリュレをタルト仕立てに。シンプルながらも佇まいが美しい、洗練されたノエルです。

〈ノエルブラン〉税込4,860円

直径12cm [20台限り]  
※お渡し日：12月24日（火）・12月25日（水）  
○アルコール使用



オンラインで予約

NEW



藤崎オリジナル

Cake number  
22

ピエール・エルメ・パリ



バニラを加えたとろりとしたクリームと、フルール・ド・セル入りのカラメルクリームの融合。ほろ苦いピーカンナッツの味わいがアクセントになっています。

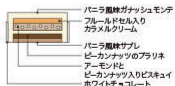
〈フォブール〉税込5,184円

直径12cm [30台限り]

※お渡し日：12月24日（火）

※天面の柄の出方には個体差  
がございます。

○アルコール不使用



バニラ風味ガナッシュモンテ  
フルールドセル入り  
カラメルクリーム  
バニラ風味サブレ  
ピーカンナッツのフラネ  
アーモンド  
ピーカンナッツ入りビスキュイ  
ホワイトチョコレート

オンラインで予約

Cake number  
23

メゾンショードアン



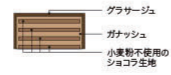
ショコラの濃厚さを表現したショコラトリーならではのノエル。小麦粉を使わずに焼き上げたショコラ生地と、なめらかなガナッシュを9層にも重ねた重厚感あるチョコレートケーキです。

〈ノエル エスメラルダ〉税込5,400円

17.5×8cm [50台限り]

※お渡し日：12月24日（火）

○アルコール不使用



グラサージュ  
ガナッシュ  
小麦粉不使用の  
ショコラ生地

オンラインで予約

Cake number  
24

ピスタチオマニア



ピスタチオスイーツ専門店の、ピスタチオ好きのためのプッシュドノエル。ふんわりと焼き上げたピスタチオの生地で、生クリームを加えて濃厚に仕立てたピスタチオクリームとストロベリークリームをたっぷり巻きました。

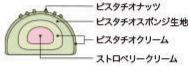
〈プッシュドノエルリッチピスタチオ〉税込5,400円

9×15cm [24台限り]

※お渡し日：

12月24日（火）・12月25日  
（水）

○アルコール不使用



ピスタチオナッツ  
ピスタチオスポンジ生地  
ピスタチオクリーム  
ストロベリークリーム

オンラインで予約

Cake number  
25

ハイアットリージェンシー 東京

東京・新宿



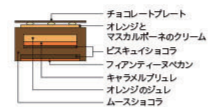
オーガニックチョコレートを2種類使用した濃厚なショコラムース。オレンジのコンフィチュールと柑橘のジュレ、濃厚なキャラメルブリュレが味わいをさらに引き立てます。

〈ノエル・ド・エクラ〉税込5,940円

直径15cm [30台限り]

※お渡し日：12月24日（火）

○アルコール不使用



チョコレートプレート  
オレンジと  
マスカルポーネのクリーム  
ビスキュイショコラ  
フィアンティースペカン  
キャラメルブリュレ  
オレンジのジュレ  
ムースショコラ

オンラインで予約

Cake number  
26

キャンティ  
東京・麻布台



藤崎オリジナル

シューをリング状に焼き上げる『パブリレスト』を、クリスマスリースをイメージしたスペシャルバージョンに。香ばしいシュー生地になっぷりのピスタチオクリームを合わせた多彩な食感と味わいをお楽しみください。

〈リースパブリレスト〉税込6,480円

16×10cm [50台限り]

※お渡し日：12月24日（火）

○アルコール不使用



ホワイトチョコレート  
ピスタチオクリーム  
シュー生地  
チョコクランチ  
フリネピスタチオ

オンラインで予約

Cake number  
27

BABBI



イタリアから届くピスタチオペーストをふんだんに使用した、「BABBI」ならではのクリスマスケーキ。生クリームを加えたピスタチオクリームとストロベリークリームで、華やかに仕上げました。

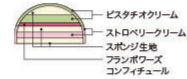
〈ナターレ ディ バビ2024〉税込5,400円

直径12cm [24台限り]

※お渡し日：

12月24日（火）・12月25日（水）

○アルコール不使用



ピスタチオクリーム  
ストロベリークリーム  
スポンジ生地  
フランボワーズ  
コンフィチュール

オンラインで予約

Cake number  
28

ブボ・バルセロナ



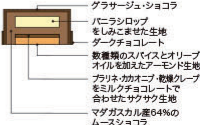
ブランドのスペシャルティをクリスマス限定的な洗練されたデコレーションで。芳醇なスパイスとチョコレートのマリージュが楽しめるちよっぴり大人なチョコレートケーキです。

〈シャビーナレガロ2024〉税込6,480円

直径12cm [20台限り]

※お渡し日：12月24日（火）

○アルコール不使用



ガラスージュ・ショコラ  
ハニラシロップ  
をしみこませた生地  
ダークチョコレート  
熟成糖のスパイスとオーブ  
オイルを加えたアーモンド生地  
フリネ・カカオ・糖練ループ  
をミックスしたチョコレートで  
合わせたサク生地  
マダガスカル産64%の  
ムースショコラ

オンラインで予約

Cake number  
29

ヴィタメール



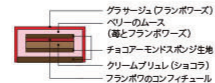
莓とフランボワーズのムースに、ショコラのクリームブリュレとフランボワーズのコンフィチュールを閉じ込めて。華やかで甘酸っぱい味わいに仕上がった、煌めく赤が印象的なケーキです。

〈ルーージュ・ラヴィソン〉税込3,780円

直径10.5cm [32台限り]

※お渡し日：12月24日（火）

○アルコール不使用



ガラスージュ（フランボワーズ）  
ベリー・ムース  
（莓とフランボワーズ）  
チョコレート・ムース生地  
クリームブリュレ（ショコラ）  
フランボワーズのコンフィチュール

オンラインで予約



Cake number  
30

### モンサンクレール

東京・自由が丘



ピンクグレープフルーツのジュレに、濃厚なクリーム・パニーコと数種類のフロマーージュを組み合わせたムース・フロマーージュを重ねました。スノードームをイメージした華やかなデザインが、クリスマスの食卓を彩ります。

〈ブルアネージュ〉税込5,400円

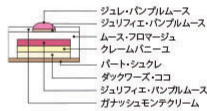
直径12cm [30台限り]

※お渡し日:

12月24日(火)・12月25日

(水)

○アルコール不使用



オンラインで予約

Cake number  
31

### 京はやしや

京都



京はやしやの抹茶千代の白を使用した美しいガラスージュに包まれたケーキの中にはムースやジュレで構成された7層の味わいが。すべての素材が抹茶とマリアージュした抹茶好きにはたまらないノエルです。

〈京はやしやの抹茶ノエル〉税込5,800円

直径15cm [30台限り]

※お渡し日:

12月24日(火)・12月25日

(水)

○アルコール香りづけ程度



オンラインで予約

Cake number  
32

### デルレイ



ベルギー・アントワープのフティック一番人気の、ブランドを象徴するケーキをクリスマスケーキにアレンジ。様々な味わいのチョコレートムースを重ね、ブランドのアイコンであるダイヤモンドショコラを贅沢に一粒デコレーションしました。

〈シグネチャー〉税込6,912円

直径12cm [20台限り]

※お渡し日: 12月24日(火)

○アルコール不使用



オンラインで予約

Cake number  
33

### ノワールクレール

仙台・大手町



藤崎オリジナル

卵・乳製品・白砂糖・はちみつなど動物性の食品を使用せず、有機素材や植物性由来の材料で作上げる植物性菓子店。しっとりとしたスポンジにオリジナル配合の豆乳ベースクリームをたっぷりと絞った、心にも体にも優しいクリスマスケーキです。

〈ヴィーガンクリスマスケーキ〉税込5,940円

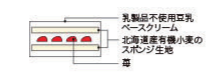
直径15cm [20台限り]

※お渡し日:

12月24日(火)・12月25日

(水)

○アルコール香りづけ程度



オンラインで予約

Cake number  
34

## ドゥースタンタシオン

仙台・薬師堂



藤崎オリジナル

シェフの銀座和光修行時代の思い出のクラシックショコラをグルテンフリーのノエル仕立てにアレンジ。小麦粉を使用せず、しっかりと焼き上げた濃厚なチョコレートケーキにたっぷりのホイップクリームと3種のマカロンを飾り、シンプルながらも優美でエレガントに仕上げました。

〈ノエル クラシック〉 税込4,536円

直径15cm [30台限り]

※お渡し日：

12月24日（火）・12月25日（水）

○アルコール不使用

小麦粉不使用の濃厚なチョコレート生地

オンラインで予約

Cake number  
35

## Oi ! Cheese !

仙台・南中山



藤崎オリジナル

チーズケーキ専門店からとっておきのクリスマスケーキをお届けします。クリームチーズを贅沢に使用し、エダムチーズのクランブルの食感がアクセント。濃厚でなめらかなベイクドチーズ仕立てのチーズケーキです。

〈焼きチーズ〉 税込4,000円

直径15cm [各日10台限り]

※お渡し日：

12月24日（火）・12月25日（水）

○アルコール不使用

エダムチーズクランブル  
ベイクドチーズケーキ  
グラハムビスケット

オンラインで予約

12月24日お渡し

12月25日お渡し

## Christmas Cake 2024



家族・友達と

みんなで一緒に食べたいケーキ



NEW



藤崎オリジナル

Cake Number  
36

ケーキ館 三銃士  
仙台・国見ヶ丘

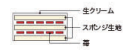
ふわふわのスポンジを3層に重ね、フレッシュな生クリームとスライスした莓を2段にたっぷりサンドしたスペシャルなショートケーキ。キラキラと輝くデコレーションは聖夜の星空をイメージしています。

〈スペシャルクリスマスケーキ〉税込5,940円

直径15cm [各日15台限り]

※お渡し日：12月24日（火）・12月25日（水）

○アルコール香りづけ程度



オンラインで予約

12月24日お渡し

12月25日お渡し

Cake number  
37

ラ・メゾン・ジュヴォー

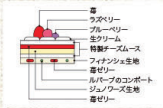
南フランス・プロヴァンス発の親子三代続く老舗パティスリー。マスカルポーネとクリームチーズを絶妙なバランスで配合した濃厚なレアチーズケーキ。莓のさわやかな風味がアクセントになった上品な味わいです。

〈フリーズフロマージュ〉税込6,372円

17×8cm [20台限り]

※お渡し日：12月24日（火）

○アルコール不使用



オンラインで予約

NEW



藤崎オリジナル

Cake number  
38

日本橋 千正屋総本店  
東京・日本橋



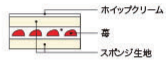
果物専門店ならではの、国産苺が主役のクリスマスケーキです。ケーキの層にはたっぷりのハーフカットの苺を敷き詰めました。軽い口当たりのホイップクリームとスポンジが苺の美味しさをより一層引き立てます。

〈クリスマスストロベリースクエア4号〉税込7,020円

12×12cm [50台限り]

※お渡し日：12月24日（火）

○アルコール不使用



オンラインで予約

Cake number  
39

東京會館  
東京・丸の内



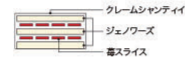
伝統のレシピで軽やかに焼き上げたスポンジに濃厚な生クリームと苺を贅沢に重ねた至福のショートケーキ。シンプルながらも名店の気品を感じる味わいとデコレーションです。

〈苺のクリスマスケーキ〉税込7,020円

直径15cm [50台限り]

※お渡し日：12月24日（火）

○アルコール香りづけ程度



オンラインで予約

Cake number  
40

シーキューブ  
兵庫・芦屋



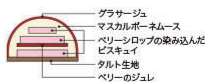
キュートなサンタクロースを模したドームタルト。マスカルポーネのムースとベリー風味豊かなティラミス仕立てに仕上げました。クリスマス気分が盛り上がること間違いなしです。

〈いちごのティラミスサンタドーム〉税込3,501円

直径15cm [50台限り]

※お渡し日：12月24日（火）

○アルコール不使用



オンラインで予約

Cake number  
41

シェ松尾  
東京・松清



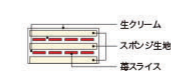
渋谷区松清のフレンチレストランの名店からは洗練された苺ショートをお届け。しっとりとした3層のスポンジに濃厚な生クリームとスライスした苺を2段にサンドしたスペシャルなケーキです。

〈ノエル・フレーズ〉税込5,940円

15×7cm [50台限り]

※お渡し日：12月24日（火）

○アルコール香りづけ程度



オンラインで予約

Cake number  
42

カカオサンパカ



バルセロナに本店を構えるスペイン王室御用達ショコラテリアからは、チャーミングなベアが印象的なチョコレートケーキを。ダークチョコレートムースと、ミルクチョコレートがカカオの豊かな味わいを演出し、艶やかなグラサージュで濃厚なカカオの香りを包み込みました。

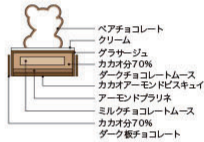
〈パステル デナビダード〉 税込8,856円

直径12cm [25台限り]

※お渡し日：12月24日（火）

※天面のベアチョコレートは別添えとなります。

○アルコール不使用



オンラインで予約

Cake number  
43

アトリエ アニバーサリー

東京・早稲田



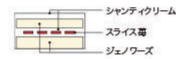
華やかなフリルの生クリームデコレーションが印象的なノエル。コクがあり甘さ控えめな生クリーム、ふんわり食感のスポンジ、甘酸っぱい苺が、シンプルながらも絶妙なバランスのショートケーキです。

〈ホワイトクリスマス〉 税込4,860円

直径13cm [50台限り]

※お渡し日：12月24日（火）

○アルコール香りづけ程度



オンラインで予約

Cake number  
44

西洋菓子しろたえ

東京・赤坂



藤崎オリジナル

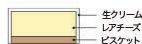
赤坂の名店から、人気のレアチーズをアレンジしたスペシャルなノエルをお届けします。幼い頃に心を踊らせたクリスマスの思い出をイメージし、お菓子の国のメルヘンなクリスマスを表現しました。オーナメントもすべて手作りです。

〈レアチーズノエル〉 税込3,800円

23×8cm [50台限り]

※お渡し日：12月24日（火）

○アルコール香りづけ程度



オンラインで予約

Cake number  
45

ファソンドウイ

多賀城・下馬



藤崎オリジナル

クリームの帽子をかぶった苺がかわいらしい正統派のショートケーキ。矢本イグナルファームの新鮮な苺をたっぷりと使用しています。

〈苺のショートケーキ〉 税込4,800円

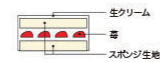
直径15cm [各日15台限り]

※お渡し日：

12月24日（火）・12月25日

（水）

○アルコール不使用



オンラインで予約

12月24日お渡し

12月25日お渡し

Cake number  
46

コンフィチュールアッシュ仙台  
仙台・藤塚



藤崎オリジナル

辻口博啓シェフ監修のパティスリーからは地産地消にこだわった特別なノエルをお届けします。二段に重ねたふわふわのスポンジに生クリームと宮城県産の苺をたっぷりサンドしました。

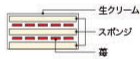
〈セゾンドガトー〉税込5,500円

直径15cm [50台限り]

※お渡し日:

12月24日(火)・12月25日(水)

○アルコール不使用



オンラインで予約

Cake number  
47

パティスリーQBG



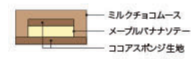
かわいらしいクマの顔を象ったキュートなケーキ。なめらかなミルクチョコレートムースにソテーしたバナナをしのぼせました。誰もが笑顔になるおいしさです。

〈QBGクリスマスベアケーキ〉税込3,900円

直径15cm [30台限り]

※お渡し日: 12月24日(火)

○アルコール不使用



オンラインで予約

Cake number  
48

NAKAO  
富谷・成田



藤崎オリジナル

フレッシュ生クリームと苺、ふわふわのスポンジが人気のショートケーキにプッシュューやチョコ生クリームをあしらい、クリスマススペシャルバージョンに。たくさんの味わいが一度に楽しめる贅沢なケーキです。

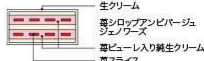
〈NAKAO クリスマスケーキ〉税込5,292円

直径15cm [50台限り]

※お渡し日:

12月24日(火)・12月25日(水)

○アルコール不使用



オンラインで予約

Cake number  
49

ガトーめぐろ  
仙台・東仙台



藤崎オリジナル

しっとりとした食感のジェノワーズショコラを、ビターな味わいのムースショコラで包み込みました。フィランティノーとキャラメライズドアーモンドが食感のアクセントに。チョコレートの奥深い味わいを楽しむことができる逸品に仕上げました。

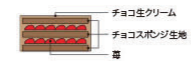
〈クリスマスチョコ生デコレーション〉税込5,800円

直径15cm [30台限り]

※お渡し日:

12月24日(火)・12月25日(水)

○アルコール香りづけ程度



オンラインで予約

Cake number  
50

ロワイヤルテラッセ エレガン  
宮城



藤崎オリジナル

深紅の苺と真っ白な生クリームのコントラストが美しいショートケーキ。誰もが笑顔になれるおいしさです。

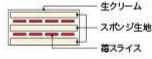
〈シャイニークリスマス〉税込5,400円

直径15cm [30台限り]

※お渡し日:

12月24日(火)・12月25日(水)

○アルコール香りづけ程度



オンラインで予約

Cake number  
51

ガトーあらまき  
仙台・荒巻



藤崎オリジナル

しっとりふんわり焼き上げたチョコレートのスポンジ生地に、生クリームを混ぜたチョコレート生クリームと苺をたっぷりサンド。キュートなサンタクロースがジングルベルを運んでくれます。

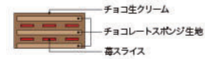
〈ノエルショコラ〉税込3,996円

直径12cm [30台限り]

※お渡し日:

12月24日(火)・12月25日(水)

○アルコール不使用



オンラインで予約

Cake number  
52

資生堂パーラー  
東京・銀座



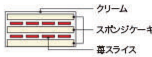
しっとりしたきめ細やかなスポンジケーキに、スライスした苺を二段にサンドした資生堂パーラー伝統の味わい。コクのある口どけのよい生クリームと甘酸っぱい苺のハーモニーを存分にお楽しみいただけます。

〈ガトー・ノエル4号〉税込5,400円

直径12cm [30台限り]

※お渡し日: 12月24日(火)

○アルコール不使用



オンラインで予約

Cake number  
53

モロゾフ  
兵庫・神戸



ふんわりと口どけが良く風味豊かなスポンジケーキで、スライス苺とたっぷりのクリームシャンティをサンドしました。

〈クリスマスストロベリーショートケーキ〉税込4,428円

直径15cm

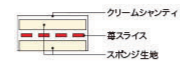
[12月23日(月) 4台限り、  
12月24日(火) 16台限り、  
12月25日(水) 4台限り]

※お渡し日:

12月23日(月)・24日(火)・25日(水)

※お渡し日によってお渡し会場が異なります。

○アルコール香りづけ程度



オンラインで予約

12月23日  
お渡し

12月24日  
お渡し

12月25日  
お渡し

Cake number  
54

アンテノール  
兵庫・神戸



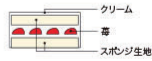
大粒の苺とココのあるクリームをふんわりやわらかな生地にデコレーション。シンプルながらも神戸の名店の技が光ります。

〈ノエル・フレーズ〉税込4,860円

直径15cm [48台限り]

※お渡し日：12月24日（火）

○アルコール不使用



オンラインで予約

Cake number  
55

マーロウ  
神奈川・葉山



「マーロウ」の一番人気カスタードプリン6個分、重さ2kgのクリスマス限定のビッグサイズのプリン。切り分けてもよし、贅沢にスプーンですくってもよし！心が躍る夢のようなパーティープリンです。

〈クリスマスパーティープリン〉税込5,832円

直径21cm [15台限り]

※お渡し日：12月24日（火）

※カラメルは別添えとなります。

○アルコール不使用

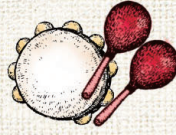
オンラインで予約



## Christmas Cake 2024



味に自信あり！  
愛されケーキ



藤崎オリジナル

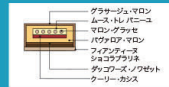
Cake number  
56

アディクト・オ・シュクル  
東京・都立大学

国内の有名店を経て「ラデュレ」のマカロン部門責任者を務めた石井英美氏のパティスリー。フランスの定番の組合せ、カシスとマロンをノエル仕立てに。やわらかで豊かなマロンの香り、カシスの奥深い味わいと酸味をお楽しみいただけます。

〈ノエル マロンカシス〉税込5,940円

直径14cm [30台限り]  
※お渡し日：12月24日（火）  
○アルコール不使用



オンラインで予約

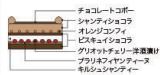
Cake number  
57

パティスリーレザネフォール  
東京・恵比寿

フランス修行時代に多くのコンクール受賞経験のある菊地賢一氏による、“温故知新”“レトロモダン”をテーマにフランス菓子の伝統と革新を表現している人気パティスリー。キルシュを加えた薫り高いチョコ生クリームとムースショコラを重ね、グリोटチェリーを合わせました。『フォレノワール/黒い森』と呼ばれるフランス菓子を菊地シェフらしい特別なアントルメ仕立てに仕上げました。

〈エクセレントフォレノワール〉税込6,912円

直径15cm [50台限り]  
※お渡し日：12月24日（火）  
○アルコール香りづけ程度



オンラインで予約



藤崎オリジナル

NEW



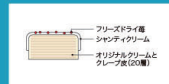
Cake number  
58

カサネオ  
大阪・梅田

“重ねる”をコンセプトに誕生したミルクレーブ専門店「カサネオ」から、まるでショートケーキのようなクリスマス仕立てのスペシャルなミルクレーブをお届けします。真っ白なクレーブ皮と濃厚なオリジナルクリームを幾層にも重ね、ふんわりとした生クリームでホワイトクリスマスを表現しました。

〈ミルクレーブ ホワイト・クリスマス〉税込4,101円

直径12cm [50台限り]  
※お渡し日：12月24日（火）  
○アルコール不使用



オンラインで予約

Cake number  
59

ウェスティンホテル仙台  
仙台・一番町



藤崎オリジナル

莓風味のピンク色のスポンジに、宝石のように莓を飾った莓尽くしのショートケーキ。愛らしい色合いに乙女心がすぐられます。

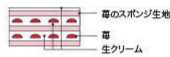
〈ガトーフレーズ〉税込5,940円

12×12cm [60台限り]

※お渡し日:

12月24日(火)・25日(水)

○アルコール不使用



オンラインで予約

Cake number  
60

新宿高野  
東京・新宿



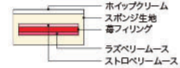
ラズベリームース、莓フィリング、ストロベリームースをしっとりときめ細かく焼き上げたスポンジでサンドした、フルーツ専門店ならではのケーキ。やさしい甘みのスポンジとなめらかなムースが相性抜群です。

〈マネージュ〉税込4,104円

直径12cm [30台限り]

※お渡し日: 12月24日(火)

○アルコール香りづけ程度



オンラインで予約

Cake number  
61

ラヴィエイユフランス  
東京・千歳鳥山



藤崎オリジナル

パリの「ラ・ヴィエイユ・フランス」をはじめ、11年間フランスの名店で修行した木村シェフのスペシャリテ『フレジエ』をノエル仕様に。濃厚なクレームムースリーヌと莓のハーモニーが絶妙なバランスです

〈クリスマスフレジエ〉税込4,801円

12×8.5cm [30台限り]

※お渡し日: 12月24日(火)

○アルコール香りづけ程度



オンラインで予約

Cake number  
62

ファソンドウイ  
多賀城・下馬



藤崎オリジナル

ふわふわなコーヒースポンジにコーヒー風味のバタークリームを合わせた。クリームをバラ型に絞ったクラシックなデコレーションにもノスタルジーを感じます。

〈コーヒークリームのクリスマスケーキ〉税込5,500円

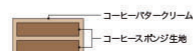
直径18cm [各日20台限り]

※お渡し日:

12月24日(火)・12月25日

(水)

○アルコール不使用



オンラインで予約

12月24日お渡し

12月25日お渡し

Cake number  
63

パティスリー モンシェール  
大阪・堂島



藤崎オリジナル

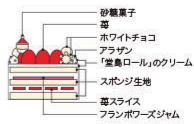
しっとりふわふわに焼き上げたやさしくちどけの生地に、生乳のコクと香り広がる「堂島ロール」のクリームと真っ赤に色づいた苺をサンド。モンシェールオリジナルのサンタさんや、雪の結晶のオーナメントでデコレーションし、かわいらしく華やかに仕上げました。

〈ホワイトクリスマス〉税込5,400円

直径15cm [24台限り]

※お渡し日：12月24日（火）

○アルコール不使用



オンラインで予約

Cake number  
64

アンテノール  
兵庫・神戸



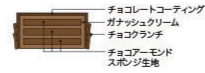
コクのあるガナッシュクリームでチョコアーモンドスポンジを包み、濃厚なチョコレートケーキに仕立てました。リースのようにクリームをたっぷりデコレーション。

〈ガナッシュショコラ・ノエル〉税込3,996円

直径12cm [32台限り]

※お渡し日：12月24日（火）

○アルコール不使用



オンラインで予約

Cake number  
65

東京會館  
東京・丸の内



日本屈指の社交場として誕生し、創業100年を超える名門の静かな佇まいが美しいスペシャリテ。純白の生クリームの中には裏ごしした栗がたっぷり。シンプルな構成の中に、職人技が光ります。

〈クリスマスマロンシャンテリー〉税込3,564円

直径12cm [100台限り]

※お渡し日：12月24日（火）

○アルコール不使用



オンラインで予約

Cake number  
66

アンリ・シャルパンティエ  
兵庫・芦屋



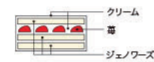
トナカイが雪原で戯れているような楽しく華やかなケーキ。ふわふわのスポンジと乳味豊かなクリームが絶妙なバランスです。

〈ザ・ショートケーキ・ノエル〉税込4,320円

直径12cm [50台限り]

※お渡し日：12月24日（火）

○アルコール不使用



オンラインで予約

Cake number  
67

資生堂パーラー  
東京・銀座



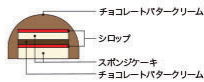
国産バターと軽い口どけのチョコレートバタークリームで伝統的な薪の形に仕上げたクリスマスケーキ。バタークリームの濃厚な味わいを楽しめます。

〈ビュッシュ・ド・ノエル・ショコラ〉税込5,940円

7.5×23cm [10台限り]

※お渡し日：12月24日（火）

○アルコール不使用



オンラインで予約

Cake number  
68

成城アルプス  
東京・成城



藤崎オリジナル

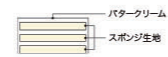
創業以来続く伝統のバタークリームケーキを特別なノエルに仕立てました。リッチで濃厚なバタークリームの味わいが根強い人気。ロングセラーの味わいをお楽しみください。

〈Xmas バタークリームデコレーション〉税込4,698円

直径15cm [60台限り]

※お渡し日：12月24日（火）

○アルコール香りづけ程度



オンラインで予約

Cake number  
69

デメル



ウィーンの名産菓子として歴史を誇り、今もハプスブルク家の紋章をいただく名店のトルテ。伝統の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た上品で濃厚な味わいをお楽しみください。

〈トリュッフルトルテ〉税込5,940円

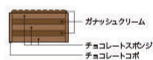
直径13cm [90台限り]

※お渡し日：

12月23日（月）・24日  
（火）・25日（水）

※お渡し日によってお渡し会  
場が異なります。

○アルコール不使用



オンラインで予約

Cake number  
70

パティスリーソワン  
仙台・寺岡



藤崎オリジナル

フレッシュ生クリームと苺、ふわふわのスポンジが人気のショートケーキにフレッシュやチョコ生クリームをあしらい、クリスマススペシャルバージョンに。たくさんの味わいが一度に楽しめる贅沢なケーキです。

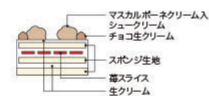
〈ノエル・フレーズ〉税込5,400円

直径15cm [毎日10台限り]

※お渡し日：

12月24日（火）・12月25日  
（水）

○アルコール不使用



オンラインで予約

12月24日お渡し

12月25日お渡し

Cake number  
71

ゴディバ



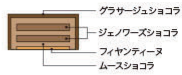
しっとりとした食感のジェノワーズショコラを、ビターな味わいのムースショコラで包み込みました。フィヤンディーヌとキャラメライズドアーモンドが食感のアクセントに。チョコレートの奥深い味わいを楽しむことができる逸品に仕上げました。

〈ガトー オ ショコラ ノエル〉 税込7,020円

直径12cm [10台限り]

※お渡し日：12月24日（火）

○アルコール不使用



オンラインで予約

Cake number  
72

ヴィタメール



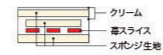
ベルギー王室御用達ブランドのリュクスなショートケーキは、口どけなめらかなクリーム、スポンジ、苺の3重奏の納得の味わい。キュートなサイズ感も魅力です。

〈フレーズ・ド・ヴィタメール〉 税込3,564円

直径10cm [64台限り]

※お渡し日：12月24日（火）

○アルコール香りづけ程度



オンラインで予約

Cake number  
73

アンジェリーナ

東京



パリ発祥の老舗サロンが創業当時から変わらないレシピで作るモンブランは、パリジェンヌに愛され続けてきた王道の味わい。メレンゲの土台に重ねたコクのあるクリームに、パリ本店と同じマロンペーストをたっぷり絞りました。

〈モンブラン・ドゥ・ノエル〉 税込5,184円

直径15cm [80台限り]

※お渡し日：12月24日（火）

○アルコール不使用



オンラインで予約



全国配送  
冷凍ケーキ



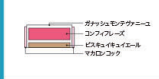
Cake number  
74

ラデュレ

ビスキュイ生地にとろける苺のコンフィ、バニラが香るガナッシュ・モンテを重ね、愛らしいピンクのマカロンと結晶を模ったチョコレートで飾って。心ときめくラデュレらしいクリスマスケーキです。

〈フレーズ・エ・ネージュ〉税・送料込8,910円

直径14cm [10台限り]  
※お届け日：12月22日(日)～25日(水)  
※解凍時間：冷蔵で約10時間  
○アルコール不使用



オンラインで予約

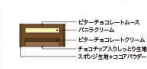
Cake number  
75

ラ・メゾン・ジュヴォー

さまざまなチョコレートとバニラの優しい甘さをお楽しみ頂ける、「ジュヴォー」定番のクリスマスケーキ。シンプルな構成ながらも重厚感のある味わいです。

〈デジールノエル〉税・送料込7,060円

直径15cm [30台限り]  
※お届け日：12月22日(日)～25日(水)  
※解凍時間：冷蔵で約8時間  
○アルコール不使用



オンラインで予約



Cake number  
76

グラッシュェル  
北海道・札幌

バニラビーンズ香るバニラアイスクリームに、濃厚な味わいの苺のコンポートを合わせたアイスクリームケーキ。たっぷりの苺を合わせてはちみつと卵の生地をサンドしました。アントルメグラッセ専門店ならではの味わいです。

〈クリスマスフレジエ〉税・送料込6,048円

直径12cm [30台限り]  
※お届け日：  
12月22日(日)～25日(水)  
○アルコール不使用



オンラインで予約



アイス  
ケーキ

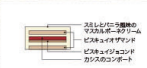
Cake number  
77

ピエール・エルメ・パリ

カシス、バニラ、スマイレの繊細極まりない組み合わせ『アンヴィ』。アーモンドチップを加えたビスキュイ、カシスコンポートのフルーティーさ、バニラとスマイレ風味のマスカルボネのフレーバーが、極上のハーモニーを生み出します。

〈アンヴィ〉税・送料込6,912円

直径15cm [20台限り]  
※お届け日：12月22日(日)～25日(水)  
※天面の柄の出方には個体差がございます。  
※解凍時間：冷蔵で約8時間  
○アルコール不使用



オンラインで予約



Cake number  
78

メゾン ショーダン



老舗ショコラトリエならではのショコラを存分に堪能できるノエル。口あたりのやわらかいガナッシュは、アングレースをトッピングしてさらなるなめらかさを追求しました。弾力のあるジョコンド生地とのバランスが絶妙に仕上がっています。

〈ビッシュドゥ ノエルショコラ〉税・送料込6,480円

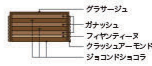
17×8cm [30台限り]

※お届け日:

12月22日(日)～25日(水)

※解凍時間: 冷蔵で約6時間

○アルコール不使用



オンラインで予約

Cake number  
79

帝国ホテル

東京・千代田



カットした波皮栗とホイップクリームをスポンジ生地でサンドし、和栗のペーストをたっぷり絞った人気のモンブラン。日本を代表する老舗のホテルからお届けします。

〈クリスマスマロン〉税・送料込7,344円

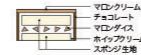
直径14.5cm [20台限り]

※お届け日:

12月22日(日)～25日(水)

※解凍時間: 冷蔵で約10時間

○アルコール不使用



オンラインで予約

Cake number  
80

ビエール・エルメ・パリ



紅茶の茶葉を贅沢に使用した香り高いクレームブリュレと、フランボワーズのフレッシュな酸味がアクセントになったショコラのアントルメ。豊かな香りと味わいが楽しめます。

〈リーヴ ゴーシュ〉税・送料込7,560円

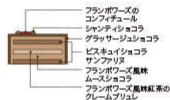
直径15cm [20台限り]

※お届け日:

12月22日(日)～25日(水)

※解凍時間: 冷蔵で約8時間

○アルコール不使用



オンラインで予約

Cake number  
81

メゾン・ジブレー

神奈川・中央林間



ココナッツの生地にココナッツのアイスクリームを重ねた、濃厚なアイスクリームケーキ。シェフの出身地である栃木県産の苺とパッションフルーツのシャーベットを、お花のように絞りキュートで愛らしく仕上げました。アントルメグラッセの第一人者、江森シェフならではの味わいです。

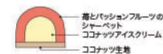
〈レッドパールのフルールドロツツ〉税・送料込6,850円

直径15cm [30台限り]

※お渡し日:

12月22日(日)～25日(水)

○アルコール不使用



オンラインで予約

Cake number  
82

パティスリーQBG  
東京・中央区



なめらかなショコラムースの中に果肉入りフランボワーズジュレの程良い酸味が感じられ、ピスタチオの上品な香りの余韻が楽しめるムースケーキです。

〈ショコラフランボワーズ〉税・送料込4,968円

直径12cm [30台限り]

※お届け日:

12月22日(日)～25日(水)

※解凍時間: 冷蔵で2～3時間

○アルコール香りづけ程度



オンラインで予約

Cake number  
83

帝国ホテル  
東京・千代田



ベルギー産の芳醇な香りのクーベルチュール2種をブレンドした濃厚なムースショコラの中に、ムースカシスとカシスジュレを閉じ込めて。ショコラとカシスの素材のマリアージュをお楽しみください。

〈カシス・ショコラ〉税・送料込7,128円

直径14.5cm [10台限り]

※お届け日:

12月22日(日)～25日(水)

※解凍時間: 冷蔵で約10時間

○アルコール不使用



オンラインで予約

Cake number  
84

アトリエ アニバーサリー  
東京・早稲田



ちょっぴりふとっちょのサンタクロースと生クリームとフルーツが愛らしいケーキ。マスカルポーネのkok、ベリージュレの酸味がアクセントになっています。

〈ファンタジークリスマス〉税・送料込6,966円

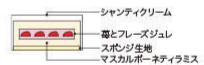
直径16cm [30台限り]

※お届け日:

12月22日(日)～25日(水)

※解凍時間: 冷蔵で6～8時間

○アルコール香りづけ程度



オンラインで予約

Cake number  
85

カカオサンパカ



スペイン産クーベルチュールを使用した、濃厚でありながらすっきりとした味わいの特製アイスクリームケーキ。口溶けの良いダークチョコレートアイスクリームにアーモンドブラリネの香ばしい香りが重なり合い、カカオの風味が口の中に豊かに色がります。

〈オリジナルアイスクリーム〉税・送料込9,936円

直径12cm [10台限り]

※お届け日:

12月22日(日)～25日(水)

※こくまのチョコレート(ホワイトチョコレート、ミルクチョコレート、ストロベリーチョコレート×各1個)は別添えとなります。

○アルコール不使用



オンラインで予約



Cake number  
86

日本橋 千足屋総本店  
東京・日本橋



厳選されたフルーツを素材に、千足屋総本店だからこそこの技でおいしさを閉じ込めたシャーベット、アイスクリームをクリスマスケーキに仕立てました。8種類のシャーベット、アイスクリームが楽しめる贅沢な味わいです。

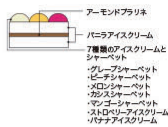
〈クリスマスアイステコレーション〉税・送料込8,100円

直径15cm [20台限り]

※お届け日:

12月22日(日)~25日(水)

○アルコール香りづけ程度



オンラインで予約

Cake number  
87

パティスリー・サダハル・アオキ・パリ



「パティスリー・サダハル・アオキ・パリ」の定番人気のケーキから季節限定のケーキまで8種類をプチサイズで楽しめる夢のような詰合せ。ジュエリーのようなビジュアルにも心ときめきます。

〈冷凍デギュスタシオンイヴェール〉税・送料込4,466円

プチケーキ8個 [50セット限り]

※お届け日:

12月22日(日)~25日(水)

※解凍時間: 冷蔵で4時間

○アルコール香りづけ程度



オンラインで予約

Cake number  
88

サリーズカップケーキ  
北海道・札幌



パーティー気分を盛り上げるキュートな6種類のカップケーキ。北海道産小麦とカルピスバター100%を使用した本格派の味わいが楽しめます。

〈クリスマスカップケーキ〉税・送料込4,000円

カップケーキ6個 [30セット限り]

※お届け日:

12月22日(日)~25日(水)

※解凍時間: 常温で3時間

○アルコール不使用



オンラインで予約

## Christmas Cake 2024



### アドベント



Cake Number  
89

#### ファソンドゥイ 多賀城・下馬

白い雪がもみの木に積もっていくロマンティックな情景を様々なチョコレートで表現しました。クリスマスの大切なひとときを家族で楽しむフランススタイルのチョコレートツリーです。

〈Sapin de Noël〉税込5,400円

高さ14cm [20個限り]  
※お渡し日：12月1日（日）～23日（月）  
○アルコール不使用

オンラインで予約

Cake Number  
90

#### マンダリン オリエンタル 東京 東京・日本橋

マカダミアナッツ、ヘーゼルナッツ、アーモンドの3種のナッツとフルーツの生地独自にブレンドした挽きたてのウインタースパイスを加え焼き上げました。ナッツとフルーツ、生地一体感が素材の風味をより引き立てています。

〈シュトレン〉税込3,780円

17×6cm [50個限り]  
※お渡し日：12月1日（日）～23日（月）  
○アルコール使用

オンラインで予約



Cake Number  
91

#### ウェスティンホテル仙台 仙台・一番町

バーボンウイスキーと3種類のスパイスを使用した大人向けのシュトレン。レーズン、いちじく、クランベリー、ドライフルーツと数種類のナッツを練り込んだ生地でフランボワーズのマジパンを包み、焼き上げました。

〈シュトレン〉税込3,000円

8×17cm [30個限り]  
※お渡し日：12月1日（日）～23日（月）  
○アルコール使用

オンラインで予約



藤崎オリジナル

Cake number  
92  
パティスリー・サダハル・アオキ・パリ



洋梨などのドライフルーツやナッツを練りこみ、エビスをプラスしてじっくりと焼き上げたフランス・アルザス地方の伝統クリスマス菓子。八角をトッピングし「パティスリー・サダハル・アオキ・パリ」ならではの味わいに仕上げました。

〈ペラヴェッカ〉税込3,672円

12×4cm [30個限り]  
※お渡し日：12月1日（日）～23日（月）  
○アルコール香りづけ程度

オンラインで予約

Cake number  
93  
パティスリー・サダハル・アオキ・パリ



フランス産発酵バターを使用したシナモン香る生地に長野県産の大粒シャインマスカットやラムレーズン、オレンジピール、スペイン産アーモンドをふんだんに練り込み、香りも食感も贅沢な味わいに仕上げました。クリスマスの訪れを心待ちにしながら、少しずつスライスしてお楽しみください。

〈シュトーレン・レザン・マスカット〉税込4,590円

長さ15cm [30個限り]  
※お渡し日：12月1日（日）～23日（月）  
○アルコール香りづけ程度

オンラインで予約

Cake number  
94  
モンサンクレー  
東京・自由が丘



洋梨、桃、さくらんぼ、杏、りんごを加賀梅酒でじっくり漬け込み焼き上げた和テイストのペラベッカ。フルーツの風味を最大限活かすためにスパイスを控えて仕上げました。

〈ペラベッカ 桜梅桃杏〉税込3,081円

15×4cm [30個限り]  
※お渡し日：  
12月1日（日）～23日（月）  
○アルコール使用



オンラインで予約

Cake number  
95  
モンサンクレー  
東京・自由が丘



シナモン、カルダモン、アニス等のスパイスでまるごと煮込んだ無花果とブルーベリー、自家製ラム酒に漬けたレーズン、杏やクランベリーなど10種類以上のドライフルーツとナッツを贅沢に巻き込み焼き上げました。

〈シュトーレン ミニヨン〉税込3,191円

13×7cm [30個限り]  
※お渡し日：  
12月1日（日）～23日（月）  
○アルコール使用



オンラインで予約

Cake number  
96

ショウダイ ピオナチュール  
福岡



オーガニックや自然由来素材にこだわったスイーツ専門店からは、クリスマスのオーナメントを象ったチョコレートをご紹介します。オーナメントの中にはクリスマスモチーフのチョコレートが隠れています。

〈クリスマスグラデーションボール〉  
ミルクチョコレート、ホワイトチョコレート 税込2,600円  
木苺、マンゴー、ブラッドオレンジ 税込2,800円

直径7cm [各20個限り]  
※お渡し日：12月1日(日)～23日(月)  
○アルコール不使用

オンラインで予約

ミルク  
チョコレート

ホワイト  
チョコレート

木苺

マンゴー

ブラッド  
オレンジ

Cake number  
98

ショウダイ ピオナチュール  
福岡



ミルクチョコレートでできた土台やリング、チョコレートトリュフボールを重ねていくと簡単にクリスマスツリーができていきます。作って楽しい、食べておいしい、キュートなクリスマスツリーです。

〈サパン・ド・ノエル〉 税込9,400円

高さ14.5cm [20個限り]  
※お渡し日：  
12月1日(日)～23日(月)  
○アルコール不使用



オンラインで予約

Cake number  
97

ノワールクレール  
仙台・大手町



12年種継している自家製酵母を使用して発酵させた生地で焼き上げたシュトーレン。動物性食材を一切使わずに植物性の食材や有機食材のみで仕立てました。ヴィーガンとは思えないほどに深い味わいです。

〈ヴィーガンシュトーレン〉 税込3,980円

長さ20cm [20個限り]  
※お渡し日：12月1日(日)～23日(月)  
○アルコール香りづけ程度

オンラインで予約

Cake number  
99

アカシエ  
埼玉



ピスタチオと相性の良い苺、クランベリー、ブルーベリー、チェリーを合わせたピスタチオ生地のシュトーレン。スパイスの代わりにバニラを使用し優しい味わいに。仕上げにはピスタチオパウダー入りの粉糖をまぶし、クリスマスカラーに仕上げています。

〈シュトーレン ピスターシュ〉 税込2,268円

長さ13cm [30個限り]  
※お渡し日：12月1日(日)～23日(月)  
○アルコール使用

オンラインで予約

Cake number  
100

ベルグフェルド  
神奈川・鎌倉



鎌倉・雪の下のドイツパンと焼菓子の有名店「ベルグフェルド」。人気のシュトーレンはラム酒漬けにしたナッツやドライフルーツを贅沢に使用し丁寧に焼き上げバター液をたっぷり染み込ませました。段々と味がなじんでいく過程も楽しめます。

〈シュトーレン〉税込4,500円

長さ19cm [30個限り]  
※お渡し日：12月1日(日)～23日(月)  
○アルコール香りづけ程度

オンラインで予約

Cake number  
101

シャンドワゾー  
埼玉・川口



しっとりしたショコラの生地に柑橘系のフルーツ、杏、ジンジャーを加えて焼き上げました。さらにバターをしみこませ、ショコラでコーティングし仕上げました。チョコレートの名店村山シェフならではのショコラが主役のシュトーレンです。

〈ショコラシュトーレン〉税込3,300円

長さ20cm [30個限り]  
※お渡し日：  
12月1日(日)～23日(月)  
○アルコール香りづけ程度



オンラインで予約

Cake number  
102

ラヴィエイユフランス  
東京・千歳鳥山



フランス・アルザス地方のクリスマス伝統菓子。たっぷりのドライフルーツにナッツやキルシュ、スパイスを加え、少量の生地で焼き上げました。薄くスライスしてチーズなどを添えて、赤ワインやホットティーと合わせるのもおすすめです。

〈ベラベッカ〉税込2,700円

長さ15cm [30個限り]  
※お渡し日：12月1日(日)～23日(月)  
○アルコール香りづけ程度

オンラインで予約

Cake number  
103

フロインドリーブ  
兵庫・神戸



1924年創業の伝統の手作り製法を守る老舗ベーカリーが作るシュトーレン。バターレーズン、ドライフルーツ、ナッツを使用し煉瓦窯でじっくり焼き上げました。時間とともに深まる風味もお楽しみください。

〈シトーレン〉税込3,780円

500g (21cm) [30個限り]  
※お渡し日：12月1日(日)～23日(月)  
○アルコール香りづけ程度

オンラインで予約

Cake number  
104

ラ・メゾン・デュ・ショコラ



地平線から地平線へ、味わいを探求する旅へと誘うホリデーコレクション。毎日ひとつずつ小箱を開けてショコラを味わいながらクリスマスのカウントダウンをお楽しみください。

〈カレンダー ヴォンドゥ ノエル〉 税込12,636円

チョコレート26個 [10個限り]

※お渡し日：12月1日（日）～23日（月）

○アルコール不使用

オンラインで予約

Cake number  
105

ピエール・エルメ・パリ



優雅なクリスマスリースをかたどるアドベントカレンダーは、「ピエール・エルメ・パリ」ならではの。クリスマスを待ちながら毎日ひとつずつ24種のスイーツをお楽しみいただけます。

〈カランドリエ ドラヴァン シニャチュール ノエル〉  
税込16,720円

ショコラやサブレ、パンデビスなど24種 [10個限り]

※お渡し日：12月1日（日）～23日（月）

○アルコール香りづけ程度

オンラインで予約