

クリスマスケーキ予約のご案内

お読みの上ご予約ください



オンライン予約

クリスマスケーキのオンライン予約は限定数に達し次第終了となりますのでお早めにご予約ください。
オンラインで受付終了したお品物は店頭にてご予約いただける場合がございます



バースデー予約

バースデーケーキの予約は 19 日までの受付となります。
12 月 20 日～25 日はクリスマスメニューからお選びください。
プレートをご希望の場合は別添えにて当日ご用意いたします。

変更について

変更受付：12 月 19 日まで



変更可

受取日



変更不可

品物

受取店舗

時間変更の連絡は不要ですので営業時間内にお越しください

キャンセル ポリシー

- 12 月 19 日までのキャンセル：予約店舗にて返金対応
お客様のご都合による
- 12 月 20 日以降のキャンセル：キャンセル料 100%

ご予約について

当日の混雑を避けるため
事前予約にご協力ください

前払い制

※電話予約不可

店頭またはオンライン

ご予約期間

10月10日から
12月19日まで

受渡し期間

12月20日から
12月25日まで

おねがい

- 店頭にてご予約される場合は当日の受け取り希望店舗にてご予約ください。
- お問い合わせは成田本店までお願いいたします。
- 材料やオーナメントの入荷状況によってデコレーションが変更になる場合がございます。
- 商品によっては予約を締め切らせて頂く場合がございますのでお早めにご予約ください。
- ろうそくはお付けしておりませんのでご入用の方は受取日当日にお声がけください
- メニューと当日の販売価格が異なる場合がございますのでご了承ください。

クリスマスケーキ 配送承ります

ノエル・ペア

特定原材料:小麦、乳、卵、大豆、アーモンド

Alcohol 少

2種類のケーキが楽しめる
配送限定のクリスマスケーキセット。
ショコラピスターシュと
レアチーズケーキの組み合わせ。

お召し上がり人数目安: 4~6名

¥4200 (税込 ¥4536) ※送料別

予約受付期間: 10月10日~12月15日



専用の箱で
大切な日のケーキを
お届けします

！ 販売休止商品のお知らせ

休止期間: 12月1日~1月4日

プリン／シュークリーム／タルト
ロールケーキ(冷蔵品)／特注品

休止期間:
12月23日~25日

- ・焼菓子ギフトの内容変更
- ・ピクチャーケーキ
- ・冷凍商品(一部店舗)
- ・配送対応

ガレット・デ・ロワご予約受付中

販売期間: 12月31日~1月2日

※ご予約状況により当日の販売がご用意できない場合がございます。

¥2200
税込 ¥2376

☎ 電話受付について

ご理解ご協力の程どうぞよろしくお願いいたします

- クリスマスケーキの電話予約はできませんので予めご了承ください
- 12月20日~26日まで本店、イオンスタイル成田店では電話受付をお休みいたします
- クリスマスに関するよくあるご質問はQRコードよりご覧ください▶▶▶



年末年始の営業日について

10月~11月は無休営業予定

■成田本店 定休日 : 12月26日 / 1月3日

■成田本店 営業時間: 12月27日~1月2日は短縮営業(10時~17時)です。

定休日にお品物をご希望の場合は、イオンスタイル成田店でのお受け取りとなりますので予めご了承ください



店舗のご案内

成田本店

〒286-0041
千葉県成田市飯田町124-23
TEL 0476-27-7781
営業時間: 10:00~19:00

イオンスタイル成田店

〒286-0029
千葉県成田市ウイング土屋24 1F
TEL 0476-33-3770
営業時間: 10:00~20:00

そよら成田ニュータウン店

〒286-0017
千葉県成田市赤坂2丁目1-10
定休日、営業時間はイオンスタイルに準ずる

※オンライン予約不可

クリスマスショート ★

特定原材料等：小麦、乳、卵

Alcohol 少

つぶつぶの果肉感をしっかりと感じられる
苺のジュレをサンドしたクリスマスショート。

フレッシュな苺をふんだんに使用している為、
クリームにじんわりと溶け込むほど、
果肉から苺の甘酸っぱいジュースが溢れ出します。

苺×スポンジ×クリームが
お口の中で完璧に混ざり合う
最高のひとくちをお届けできるよう、
試行錯誤を繰り返し完成した
クリスマスケーキです。



a.スポンジ
b.自家製いちごジュレ
c.特製クリーム
※ネイキッドタイプ

※写真は5号サイズです



4号	12cm	2-4名	¥3500 (税込 ¥3780)	★
5号	15cm	4-6名	¥4500 (税込 ¥4860)	★
6号	18cm	6-8名	¥5600 (税込 ¥6048)	★
7号	21cm	8-10名	¥7200 (税込 ¥7776)	
8号	24cm角	10-14名	¥12000 (税込 ¥12960)	



いちごのバスク

特定原材料等：小麦、乳、卵

濃厚でクリーミーなチーズの味わいに甘酸っぱいいちごが香る
クリスマス限定のバスクチーズケーキ

5号 15cm 4-6名
¥4000 (税込 ¥4320)

限定
50台



シャンティ・フリーズ

特定原材料等：小麦、乳、卵

Alcohol 少

優しい甘さの純生クリームと自慢のふわふわスポンジに
フレッシュの苺をサンド。

6号 6-8名
¥6500 (税込 ¥7020)

※ワンサイズのみ。苺の大きさにより
写真と数が異なる場合がございます。

限定
50台



数量
限定

マロンシャンティ ★

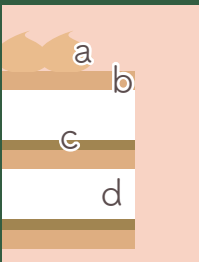
特定原材料等：小麦、乳、卵、大豆、アーモンド

Alcohol 少

栗のペーストとシャンティクリームをアーモンドと
ヘーゼルナッツ香るダックワーズでサンド。
ほんのりラム酒の風味がアクセント。

5号 15cm 4-6名
¥4500 (税込 ¥4860)

- a. マロンクリーム
- b. ダックワーズ
- c. 栗のペースト
- d. 生クリーム



数量
限定

ノエル・ピスターシュ ★

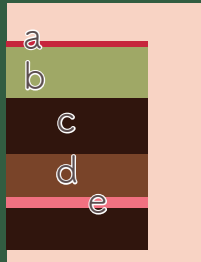
特定原材料等：小麦、乳、卵、大豆、アーモンド

Alcohol 少

なめらかな味わいのチョコレートムースと、
風味豊かなピスタチオが相性抜群の組み合わせ。

17cm 4-6名
¥3800 (税込 ¥4104)

- a. グラサージュ
- b. ピスタチオムース
- c. ビスキュイショコラ
- d. チョコレートムース
- e. フランボワーズジュレ



christmas cake menu

★ マークは当日販売予定の商品です。

ご予約状況や店舗によっては当日販売をご用意できないお品物もございますので予めご了承ください。

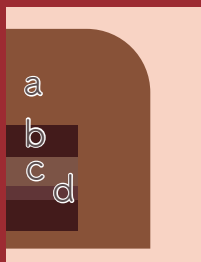


生チョコノエル ★

特定原材料等：小麦、乳、卵、大豆

3種類のチョコレートを贅沢に使用し
濃厚な味わいに仕上げた
大人からお子様までお召し上がりいただける
クリスマス定番のブッシュ・ド・ノエルです。

16cm 4-6名
¥3600 (税込 ¥3888)



- さらに美味くなりました！
- a. クリーム・ショコラ
 - b. ジェノワーズ・ショコラ
 - c. シャンティ・ショコラ
 - d. ガナッシュ

ベリーシャンパーニュ

特定原材料：小麦、乳、卵、大豆、アーモンド

Alcohol 中

最高級のあまりものと言われる、
ワイン造りに使用されなかったぶどうを蒸留し
造られるブランデー「フィヌ・ド・ブルゴーニュ」と

ワインに使われるぶどうの品種である
シャルドネだけで造られたシャンパン、
「ブラン・ド・ブラン」を贅沢に使用し
フルーティーで奥行きのある味わいに。

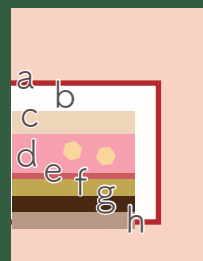
幾重にも重なる層が織りなす、
果実の華やかな味わいと
芳醇なシャンパンの余韻を
存分にお楽しみいただける
クリスマス限定スペシャルテ

16cm 4-6名
¥5800 (税込 ¥6264)



数量
限定

- a. フランボワーズのグラッサージュショコラ
- b. ブランデー香るホワイトチョコクリーム
- c. シャンパンのムース
- d. 桃のコンポート入りラズベリーとイチゴのムース
- e. フランボワーズジュレ
- f. ブランデー入り桃のコンポートシロップ香る
ビスキュイジョCOND
- g. フランボワーズリキュール入り
フランボワーズガナッシュ
- h. ダックワーズ



バスクチーズ



特定原材料等：小麦、乳、卵

中は濃厚でなめらかにしっとり、表面はキャラメルのように香ばしくなるよう
じっくりと深く焼き上げた、当店人気NO.1のチーズケーキです。

5号 15cm 4-6名
¥3500 (税込 ¥3780)

数量
限定



ガトーショコラ



特定原材料等：乳、卵

小麦粉を使わず丁寧に焼き上げた濃厚ガトーショコラ。
カカオ本来の風味としっとりなめらかな食感をお楽しみください。

4号 12cm 2-4名
¥2400 (税込 ¥2592)

数量
限定

