

# ケーキのご予約特典 ☆ アルプスポイント **10倍**

クリスマスケーキのお渡し日  
12月20日(月)▶25日(土)

※ご予約締切後のキャンセルはできませんのでご了承ください。



甘酸っぱい苺のプレザープをサンドした当社オリジナルの生ケーキです。

**2** アルプスオリジナル 苺生ケーキ6号

- 直径18cm
- トッピング用別添苺8個

(本体価格) **3,380円**  
税込3,650.40円

予約締切日 12月15日(水)

ココアパウダーとダイスチョコを上部にトッピングした当社オリジナルの生チョコケーキです。

**3** アルプスオリジナル 生チョコケーキ5号

- 直径15cm

(本体価格) **2,780円**  
税込3,002.40円

予約締切日 12月15日(水)



「辻利兵衛本店」は萬延元年(1860年)創業、江戸時代から伝統を受け継ぐ京都・宇治市の老舗茶舗です。

Pasco 辻利兵衛本店監修 宇治抹茶とほうじ茶のケーキ5号

- 直径15cm

(本体価格) **2,380円**  
税込2,570.40円

予約締切日 12月15日(水)



ピスタチオのパウンドケーキに、ピスタチオのクリームとホイップクリーム、シューパチオをデコレーションしました。アクセントにピスタチオと相性の良い甘酸っぱいラズベリージャムをサンドしています。ピスタチオホイップクリームの緑色が鮮やかで、クリスマスを彩ります。

**5** Pasco プティ・ピスタチオ&ベリー4号

- 直径12cm

(本体価格) **1,980円**  
税込2,138.40円

予約締切日 12月15日(水)



苺のケーキとトリュフチョコがのったチョコケーキの2つの味が楽しめるベアケーキです。

**9** ヤマザキベアケーキ

- 直径11cm×2
- トッピング用別添苺3個

(本体価格) **2,700円**  
税込2,916.00円

予約締切日 12月15日(水)



トリュフチョコ・板チョコをトッピングしたチョコづくしのクリスマスケーキです。

**10** ヤマザキ生チョコ4号

- 直径13cm

(本体価格) **2,000円**  
税込2,160.00円

予約締切日 12月15日(水)

**11** ホテルオークラ キャラメルダブルナッツショコラ5号

●直径約15cm

予約締切日 12月8日(水)

(本体価格) **3,600円**  
税込3,888.00円

ホテルオークラは『世界をもてなすホテル』をスローガンに1962年に開業。誰もが知るホテル御三家の一つ。

**14** 町村農場 農場のダブルフロマージュ

●直径約15cm

予約締切日 12月8日(水)

(本体価格) **3,200円**  
税込3,456.00円

クリーム・生乳を使用した、乳化剤不添加の町村農場自家産のクリームチーズと牛乳を贅沢に使用した2層のチーズケーキ

**12** フロ プレステージュバリ 9種のフルーツカスタードタルト5号

●直径約15cm

予約締切日 12月8日(水)

(本体価格) **3,280円**  
税込3,542.40円

アーモンドパウダーを加え香ばしく焼き上げたサクサク食感のタルト生地の上に、カスタードクリーム、色とりどりの9種のフルーツを盛り付けた煌びやかなフルーツタルト

**15** カレポー®監修 ベルギーショコラアソート6号

●直径約18cm

予約締切日 12月8日(水)

(本体価格) **3,500円**  
税込3,780.00円

カレポー®社のゴールド、ダーク、ホワイト、ミルクに加え、今話題のルビーチョコレート5種類のベルギーチョコレートを贅沢に使用したチョコレートケーキアソート。

**13** 賛否両論 店主 笠原将弘のショコラマロン5号

●直径約14.5cm

予約締切日 12月8日(水)

(本体価格) **3,600円**  
税込3,888.00円

和の素材であるほうじ茶・玄米と洋の素材であるマロン・ミルクチョコレートを笠原流のマリアージュでケーキに仕立てました。

**17** ヤマザキ 苺とチョコの切れるケーキ6号

●直径18cm

●トッピング用別添苺4個

予約締切日 12月8日(水)

(本体価格) **3,500円**  
税込3,780.00円

6号のハーフサイズの苺のケーキとチョコケーキがそれぞれ4つにカットされています。あらかじめカットされているので、切り分ける手間が省けます。

**18** ヤマザキ ショートケーキ詰合せ

●直径18cm

●トッピング用別添苺2個

予約締切日 12月8日(水)

(本体価格) **3,200円**  
税込3,456.00円

6種類の味が楽しめるパーティーにぴったりのクリスマスケーキです。

**19** 不二家クリスマス プチケーキアソート(12)

●スクエアタイプ:4×4cm タルトタイプ:直径4.5cm (本体価格) カップ:直径5.5cm

予約締切日 12月8日(水)

(本体価格) **2,980円**  
税込3,218.40円

12種類のプチサイズのケーキを一度に楽しめるクリスマスパーティーに最適なアソートケーキです。

**20** 不二家クリスマス 切れるミルフィーユ(4)

●3.5cm×8cm×4切

予約締切日 12月8日(水)

(本体価格) **2,280円**  
税込2,462.40円

香ばしいパイで練乳入りのカスタード&ホイップクリームをサンドしました。自工場で生地から仕込んだこだわりのパイに、風味と食感を保つようホワイトチョコレートをコーティングしました。自分で切るのが難しいミルフィーユがあらかじめ切られているのも嬉しいポイントです。

**21** ヤマザキ モンブラン4号 (イタリア産栗のマロンペースト使用)

●直径13cm

予約締切日 12月8日(水)

(本体価格) **2,980円**  
税込3,218.40円

イタリア産栗のマロンペースト入りのマロンクリームを使用し、中にはマロンとホイップクリームを入れた栗本来の美味しさを感じられるモンブランです。

**22** ヤマザキ フロマージュポップケーキ4号(Kiriクリームチーズ使用)

●直径13cm

予約締切日 12月8日(水)

(本体価格) **2,780円**  
税込3,002.40円

ビスケット生地で食感を出したベイクドチーズケーキに、「Kiriクリームチーズ」とマスカルポーネチーズ入りのチーズクリームを重ねたポンプ形状のケーキです。

**16** ガレール ベルギーショコラノワール

●長さ約23cm

予約締切日 12月8日(水)

(本体価格) **2,280円**  
税込2,462.40円

ベルギー王室御用達のチョコレートショップ「ガレール」のチョコレートをを使用したケーキ。濃厚なショコラームースと軽やかなショコラクリームを重ね、食感のアクセントにクッキークラムを合わせました。