

パティシエ・専門店・ホテルケーキ

Patisserie Cake



Hotel Okura

～ホテルオークラ～
「世界をもてなすホテル」をスローガンに
1962年開業の日本を代表する高級ホテル。
帝国ホテル、ニューオータニとともに、
「ホテル御三家」と称される。

限定
100個

カカオ分73%のベルギー産チョコレートを使用した
ショコラムース、ヘーゼルナッツショコラムース、キャラメル
ソースを重ね、食感のアクセントにアーモンド、香りに
コアントローを使用した贅沢なショコラケーキ。

12 ホテルオークラ
キャラメルダブルナッツショコラ

●直径約15cm

(本体価格)
3,700円
税込 3,996.00円

予約締切日 12/8(木)

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
12/20(火)▶25(日)
※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。



SAPPORO GRAND HOTEL
GRANVISTA
HOTELS & RESORTS



～札幌グランドホテル～
1934年に北海道初の
本格的洋式ホテルとして
札幌の中心に開業。
昭和天皇・皇后両陛下をはじめ、
ヘレン・ケラー女士など
様々な国内外のVIPを
もてなしてきた。

限定
100個

2層のチーズケーキの中に味のアクセントとして
爽やかなストロベリージュレを中に忍ばせました。
クリームにはキルシュリキュール(サクランボのお酒)を
使用するなどシェフのこだわりが詰まった逸品。

15 札幌グランドホテル
ガトーフロマージュノエル

●直径約15cm

(本体価格)
3,700円
税込 3,996.00円

予約締切日 12/8(木)



CALLEBAUT
ESTABLISHED 1931

～カレバウ®～
175年以上の歴史をもつベルギー産プレミアムチョコレートブランド。
カカオにこだわった高品質のベルギーチョコレートは世界中の
ショコラティエ・パティシエに愛されている。

限定
100個

カレバウ®社のゴールド、ダーク、ホワイト、ミルク
ルビーチョコレートの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 カレバウ®監修
ベルギーショコラアソート

●直径約18cm

(本体価格)
3,600円
税込 3,888.00円

予約締切日 12/8(木)

- ルビー
- ゴールド
- ダーク
- ビスタチオ

chocolaterie
Galler
INDÉPENDANT

～Galler～
1976年創業の
チョコレートブランド。
品質の高さから、
ベルギーに600ある
チョコレートブランドの中で
6ブランドしか認定されない
「ベルギー王室御用達」
認定を受けた。



ロイック・デーメン氏

限定
150個

ベルギー王室御用達のチョコレートショップ「ガレー」の
チョコレートを使用したケーキ。濃厚なショコラムースと
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。

16 ガレー
ベルギーショコラノワール

●長さ約23cm

(本体価格)
2,400円
税込 2,592.00円

予約締切日 12/8(木)



両
論
香
SANPI-RYUORON

～賛否両論～
「賛否両論」を憲比壽に開店。コース料理しか
提供しないスタイルであったものの、独自の感性と
味覚で作りに上げた日本料理が評判となった人気店。

限定
100個

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。

14 賛否両論
店主 笠原将弘のショコラマロン

●直径約14.5cm

(本体価格)
3,700円
税込 3,996.00円

予約締切日 12/8(木)



- ミックスベリー
- オレンジ
- 白桃



FLO
PRESTIGE
PARIS

フロ プレステージュ パリ
～FLO PRESTIGE PARIS～
関東を中心に展開するケーキ、タルト、デリカを
フレンチテイストで販売する専門店。

限定
100個

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。

17 フロ プレステージュ パリ
9種のフルーツカスタードタルト

●直径約15cm

(本体価格)
3,450円
税込 3,726.00円

予約締切日 12/8(木)