

2024
CHRISTMAS
Cake

クリスマスケーキ
ご予約承り



【アグネス・ペストリーブティック】

- ◆予約カウンター承り期間:2024年11月7日(木)~12月15日(日)各日午後6時まで
- ◆承り場所:7階=催事場 クリスマスケーキご予約カウンター

京急百貨店オンラインショッピング

- ◆予約期間:2024年10月1日(火)午前10時~12月16日(月)午前11時



KEIKYU

限定
100台



1 A

【ブルミッシュ】
クリスマス・苺ショートケーキ
〈直径15cm〉 税込4,968円
ふんわりしっとり焼き上げたスポンジにブルミッシュオリジナルのクリーム・シャンティイと新鮮な苺を使いました。

消費期限:当日



限定
100台



2 A

【パティスリーストラスパール】
クリスマス生デコレーション5号
〈直径15cm〉 税込5,292円
100%フレッシュクリームと甘酸っぱい苺を絶妙なハーモニーに仕上げ、お洒落なクリスマスケーキの装いに仕上げました。

消費期限:当日



限定
60台



6 A

【横濱元町 霧笛楼】
ホワイトノエル 5号
〈直径約15cm〉 税込5,400円
たっぷりの苺を柔らかなスポンジ生地と霧笛楼自慢のクリーム・シャンティイでサンドしました。霧笛楼の定番人気クリスマスケーキです。

消費期限:当日



限定
70台



7 A

【横濱元町 霧笛楼】
ブッシュドノエル
〈約10×18×10cm〉 税込4,860円
ジャンドゥーヤペーストとチョコレートクリームをしっとりとしたココアポンジ生地で巻いたリッチなブッシュドノエルです。

消費期限:当日



限定
80台



3 A

【馬車道十番館】
クリスマスデコレーション 4号
〈直径12cm〉 税込4,860円

ふわふわスポンジの間に生クリームと苺スライスをサンドした馬車道十番館自慢のケーキです。

消費期限:当日



京急オリジナル

限定
100台



8 A

【鎌倉レザンジュ】
フリーズノエル 4号
〈直径12cm〉 税込4,320円

きび糖入りのココのあるクリームと新鮮な苺を、しっとりとしたスポンジでサンドしました。苺の甘さと心地よい酸味が、特製クリームと絶妙に調和し、最後の一口まで飽きずにお召上がりいただけます。

消費期限:当日



限定
50台



4 A

【ガトー・ド・ポワイヤージュ】
クリスマス国産苺のクリスマスケーキ
〈直径12cm〉 税込4,320円

シンプルだからこそ素材にこだわった毎年一番人気のショートケーキ。北海道産の生クリームをブレンドした軽やかでコクのあるクレム・シャンティイは、国産苺の甘さや酸味を引き立てます。スポンジ生地には国産小麦100%の小麦粉<白金鶴>を使用し、しっとり口どけ良く仕上げました。

消費期限:当日



限定
50台



5 A

【鎌倉ニュージャーマン】
ストロベリーパーティーS
〈直径12cm〉 税込4,320円

たっぷりの苺スライスをふわふわのスポンジ生地とホイップクリームで包み大粒の国産苺を贅沢に飾り付けました。苺が主役のクリスマスケーキです。

消費期限:当日



限定
120台



9 A

【ラ・マーレド・チャヤ】
クリスマスフリーズ 5号
〈直径15cm〉 税込5,400円

チャヤオリジナルのブレンドクリームを使用したクリスマスケーキ。こだわりのレシピで仕上げたふわふわスポンジの上にクリームと苺をサンド。くちどけの良いスポンジと程よい甘さの生クリームが特徴のデコレーションケーキ。

消費期限:当日



限定
120台



10 A

【ラ・マーレド・チャヤ】
ブッシュドノエル
〈19.0×14.0×10.5cm〉 税込5,292円

創業当初から愛されているチャヤ定番商品の「カテリーヌ」をベースにブッシュドノエルに仕上げました。チョコレートバタークリームをココアポンジでロールし、切り株に見立てました。

消費期限:当日





11 A
【ゴディバ】
ガトー オ ショコラ ノエル
 〈直径12cm〉 **税込7,020円**
 チョコレートジェノワーズを、ビターな味わいのチョコレートムースで包みました。フィランティースとキャラメリゼしたアーモンドを食感のアクセントに。
 消費期限:当日



12 A
【トッパス】
チョコレートケーキ®
 〈18×6.5×5.2cm〉 **税込2,376円**
 くるみの入ったチョコクリームを三層のスポンジでサンドしました。
 消費期限:2日



16 A
【代官山シェ・リュイ】
ノエルカラク
 〈11×8cm〉 **税込3,564円**
 ラム酒のシロップをたっぷり染み込ませた重厚な生地にチョコレートのバタークリームとガナッシュをサンドしました。
 消費期限:3日



17 A
【お菓子工房hinata】
ドゥーショコラ
 〈11.5×9.5×10cm〉 **税込4,320円**
 美味しさのためにたっぷりの手間をかけ、味も食感も楽しめるよう7層に重なったチョコムースケーキ。
 消費期限:2日



13 A
【デメル】
トリュッフルトルテ
 〈直径13cm〉 **税込5,940円**
 風味豊かな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デメルの代表的なトルテです。
 消費期限:当日



18 A
【パテスリー・ユキノシタ・鎌倉】
ノエルシャンティ
 〈直径12cm〉 **税込4,000円**
 北海道産生クリームと厳選したいちごを口だけの良いスポンジ生地に贅沢に2段サンドした自慢の一品。
 消費期限:当日



14 A
【ユーハイム】
ショコラショート
 〈直径12cm〉 **税込3,780円**
 ココアスポンジにチョコレートガナッシュをサンド。たっぷりのチョコレート生クリームにフレッシュな苺と大きな星のチョコレートを飾りました。
 消費期限:当日



15 A
【モロゾフ】
きらめく聖夜
 〈直径約15cm〉 **税込3,456円**
 聖夜にきらめく星をトリュフチョコレートや金箔で表現した、「チョコレートのモロゾフ」が贈る贅沢なクリスマスケーキです。
 消費期限:2日



19 A
【ロリアン洋菓子店】
クリスマスモンブラン
 〈直径15cm〉 **税込4,320円**
 ふんわりと焼き上げた生地にカスタードクリーム、生クリーム、刻み栗を入れて、たっぷりのマロンペーストで仕上げました。栗の美味しさをぎゅっと閉じ込めたクリスマスケーキです。
 消費期限:2日



20 A
【ロリアン洋菓子店】
ブッシュドノエル
 〈17×10×10cm〉 **税込3,456円**
 ふんわりと焼き上げたココアスポンジに生クリームと刻んだ渋皮つきの栗を入れて巻き上げました。大切な人と過ごすクリスマスにぴったりのにぎやかで暖かい気分になれるクリスマス定番のブッシュドノエルです。
 消費期限:2日

限定 80台



21 A

【アグネス・ベストリーブティック】
ノエルフレーズ

〈直径14cm〉 **税込4,860円**

いちごとクリームヴァニлью、ミルクチョコムースを組み合わせた、サンタクロスデザインのケーキです。

消費期限: 当日



限定 50台



22 A

【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〉 **税込4,298円**

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、香りづけにコアントローを使用した贅沢なショコラケーキです。

消費期限: 2日



限定 50台



26 B

【ビエール マルコリーニ】
ノエルドゥ ビエール 2024

〈直径12cm〉 **税込6,966円**

カカオの豊かなアロマとビターチョコレートの苦みに、カシスの酸味、マロンの風味がバランスよく調和し、「メレンゲカカオ」と「クリームダマンド」の歯応えが絶妙なコンビネーション。

消費期限: 当日



限定 50台



27 A

【ジャン=ポール=エヴァン】
ショコラ フランボワーズ ノエル

〈7×17.5×4.5cm〉 **税込6,156円**

ヴェネツィア産カカオのムースとフランボワーズのコンフィチュールやジュレ、アーモンドとカカオのビスキュイを重ねたジャン=ポール=エヴァンを代表するガトー。ショコラで出来たツリーはクリスマスだけの特別な仕上げです。

消費期限: 2日



限定 130台

23 A

【ヨコハマグランド
インターコンチネンタル ホテル】
いちごのシンフォニー

〈直径15cm〉 **税込6,480円**

しっとりとしたきめ細やかなスポンジと口の中でふんわりとろける生クリーム、苺の甘酸っぱさが奏でる、ホテルメイドの上品なハーモニーをお楽しみください。

消費期限: 当日




限定 60台

28 A

【一夜城ヨロイツカ・ファーム】
ノエル・フレーズ

〈直径約15cm〉 **税込6,264円**

2011年11月5日のオープン以来、遠方から多数のお客様が訪れ、小田原・早川の新たな人気観光スポットとなっている鑑塚俊彦シェフの「一夜城Yoroizuka Farm」より、甘酸っぱい苺のコンポートをジュレで固めて、口当たりの軽いマスカルポーネのムースと苺のムースでまろやかに仕上げました。

消費期限: 当日




限定 30台

24 A

【帝国ホテル】
クリスマスマロン

〈直径14.5cm〉 **税込6,372円**

角切りにしたマロンの入ったホイップクリームをソフトなスポンジでサンドし、マロンペーストをおしみなく絞りました。表面にあしらった粒よりの渋皮付きマロンとヘーゼルナッツ、ピスタチオ、巻チョコレートとともにお楽しみください。

消費期限: 当日



限定 30台

25 A

【帝国ホテル】
カシス・ショコラ

〈直径14.5cm〉 **税込6,156円**

ベルギー産ならではの芳醇なカカオの香りのダーク・ケールチュール(カカオ60%、73%)をブレンドした深みのある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ました。甘味、酸味を抑えた濃厚なムースショコラと甘酸っぱいカシスムースのマリアージュをお楽しみください。

消費期限: 当日



限定 50台

29 A

【パティスリーラ・ヴィ・ドゥース】
ノエル ショコラ マロン

〈直径15cm〉 **税込6,912円**

特製ショコラ生地にショコラクリームを乗せ、マロンクリームで包みました。グラサージュショコラをかけて、マロンクリームをデコレーションしました。

消費期限: 当日



限定 50台

30 A

【ビエール・エルメ・パリ】
ビュッシュ イスパハン

〈9×17×8cm〉 **税込7,830円**

ビエール・エルメ・パリを象徴するイスパハンのビュッシュがなければ、素敵ないクリスマスは存在しないでしょう。柔らかなビスキュイとさくさくしたマロンをベースにして、甘美なローズが華やくライチに呼応し、そこへ絆なフランボワーズが茶々を入れていきます。ローズ、ライチ、フランボワーズの3つが分かちがたく結びついている伝説的トリオをご堪能あれ。

消費期限: 当日






31 A
【アンジェリーナ】
モンブラン・ドウ・ノエル
〈直径15cm〉 税込**5,184円**
パリ本店と同じマロンペーストを使用した、モンブランのクリスマスケーキです。クリームの中には刻んだ渋皮付きマロンを入れています。

消費期限:当日
🌾 🍌 🥛 🥚 🍷



32 B
【アンリ・シャルパンティエ】
ザ・ショートケーキ・ノエル 12cm
〈直径12cm〉 税込**4,320円**
ふわふわのスポンジとココのあるクリーム、甘酸っぱいイチゴをサンドした、アンリ・シャルパンティエ人気のショートケーキがクリスマス仕様になって登場。

消費期限:当日
🌾 🍌 🥛 🥚 🍷



33 A
【町村農場】
農場のダブルフロマージュ 4号
〈直径約12cm〉 税込**3,456円**
町村農場自家産のクリームチーズを贅沢に使用した2層のチーズケーキです。

消費期限:2日
🌾 🍌 🥛 🥚 🍷 🍷



34 A
【ダマンフレール】
アールグレイのクリスマスケーキ
イチジクの香り 5号
〈直径約15cm〉 税込**4,104円**
ダマンフレールのアールグレイ茶葉をふんだんに使用。ふんわり食感のスポンジに果肉感たっぷりなイチジクジャムをサンド。アールグレイの香りと生チョコのミルクィな味わいが楽しめるクリスマスケーキに仕上げました。

消費期限:2日
🌾 🍌 🥛 🥚 🍷 🍷



35 A
【アンテナール】
サンタのお菓子の家
〈直径17.5cm〉 税込**7,560円**
チョコレートケーキでつくられた、サンタのお菓子のお家へようこそ!チョコアーモンドスポンジとココのあるバタークリームを8層に重ねた、カラメルが香るチョコレートケーキに、小さなブッシュドノエルや、クッキーの屋根をのせました。

消費期限:当日
🌾 🍌 🥛 🥚 🍷 🍷



36 A
【アンテナール】
ガナッシュショコラ・ノエル
〈直径12cm〉 税込**3,996円**
クリスマスリースをモチーフにした、華やかなチョコレートケーキ。ココのあるガナッシュクリームとチョコアーモンドスポンジをチョコレートで包み、上には丁寧に炊いたキャラメルソース入りのクリームを絞りました。

消費期限:当日
🌾 🍌 🥛 🥚 🍷 🍷



37 A
【アンテナール】
ノエル・フリーズ
〈直径15cm〉 税込**4,860円**
北海道産生クリームをブレンドした口どけの良いクリームと、きめ細かに焼き上げたスポンジケーキで苺をサンド。シンプルに素材の良さを引き立てます。

消費期限:当日
🌾 🍌 🥛 🥚 🍷 🍷



38 A
【アンテナール】
クリスマス・ハートデコレーション
〈直径約12cm〉 税込**3,996円**
真っ白なハートのケーキに苺とクリームを飾った上大岡急店限定のクリスマスケーキ。

消費期限:当日
🌾 🍌 🥛 🥚 🍷 🍷

京急オリジナル+

こだわりのフルーツがたっぷり
新宿高野のケーキ [B1階承り・7階にてお渡し]
(12月21日(土)・22日(日)は地下店舗でのお渡し)



39 A

【新宿高野】
ミロワールフレーズ

〈直径約15cm〉 税込**5,184円**

ラズベリームースをサンドし、ホイップクリームで仕立てたケーキにビターチョコムースをのせ、苺をトッピング。

消費期限:当日



40 A

【新宿高野】
クリスマスショートデコレーション 5号

〈直径約15cm〉 税込**6,264円**

苺を2段にサンド。シンプルに仕立てたベシックなデコレーションケーキ。

消費期限:当日



41 A

【新宿高野】
マネージュ

〈直径約12cm〉 税込**4,104円**

苺フィリング、ラズベリームース、ストロベリームースをサンドした、苺の風味豊かなクリスマスケーキ。

消費期限:当日



42 A

【新宿高野】
マスクメロン Noel

〈直径約13.5cm〉 税込**7,020円**

周りをメロン風味のロールスポンジで巻いてスポンジ、ホワイトチョコムース、マスクメロン、苺、ホイップクリームを層にした一品。

消費期限:当日



1階=スキップゲートから個性溢れるラインナップ
クリスマスケーキ [1階承り・1階店舗にてお渡し]

横浜フランス菓子 プチ・フルール

ご予約承り期間

11月1日(金)~12月15日(日)

お渡し期間

12月21日(土)~25日(水)



43

【横浜フランス菓子 プチ・フルール】
生デコレーションケーキ

〈直径15cm〉 税込**4,860円**

ふわふわのスポンジにフレッシュな生クリームでたっぷり使い、苺を彩り鮮やかに飾りました。

消費期限:当日



44

【横浜フランス菓子 プチ・フルール】
ブッシュ・ド・ノエル

〈長さ20cm〉 税込**4,536円**

たっぷりの生チョコクリームと、しっとりとしたチョコスポンジで、森の切り株をイメージしました。

消費期限:当日



期間中、対象のデコレーションケーキをご予約の方へ2025年1月に使える優待券(11月中にご予約の方は1,000円相当、12月にご予約で500円相当)をプレゼントいたします。くわしくはスタッフまでおたずねください。

パステル

ご予約承り期間

10月15日(火)~12月17日(火)

お渡し期間

12月22日(日)~25日(水)



45

【パステル】
クリスマスプリンケーキ5号

〈直径15cm〉 税込**4,600円**

パステルならではの!プリンとケーキを同時に楽しめるケーキ。なめらかプリンでデコレーションしたとっておきのケーキです。

消費期限:当日



46

【パステル】
クリスマスねこねこWチーズケーキ

〈直径12cm〉 税込**4,100円**

クリスマス感あふれる、ねこねこWチーズケーキをご用意!ねこねこWチーズにホイップクリームとイチゴで飾りつけしました。

消費期限:当日



クリスマスケーキご予約

店頭でのご注文

▶ご予約承り場所

7階=催事場「クリスマスケーキご予約カウンター」
11月7日(木)～12月15日(日) ※各日午後6時まで

1 ～ 34

北ウィング1階=【アンテナール】10月10日(木)～12月14日(土)

35 ～ 38

地下1階=【新宿高野】10月1日(火)～12月18日(水)

39 ～ 42

1階=【スキップゲート】

43 ～ 46

インターネットでのご注文

▶ 1 ～ 42 は、[京急百貨店オンラインショッピング]からでも、ご予約いただけます。

▶ インターネットご予約承り期間 — 10月1日(火)午前10時～
12月16日(月)午前11時

※12月9日(月)以降の承りはクレジットカード・オカス友の会お買物カード・
楽天ペイ・Amazonペイ払いのみとさせていただきます。



▶ アクセスはこちら <https://kichijitsuya.jp>

京急百貨店オンラインショッピング

検索

KEIKYU
ONLINE SHOPPING

お渡し期間

A 12月23日(月)～25日(水) 1 ～ 25 27 ～ 31 33 ～ 42

B 12月23日(月)・24日(火) 26 32

▶ 各日・午前11時～午後7時のお渡し

お渡し会場

1 ～ 42 7階=催事場 特設会場にてお渡し

12月23日(月)～25日(水) 各日午前11時～午後7時

43 ～ 46 各店舗にてお渡し

※お電話によるご注文はお受けいたしかねます。ご来店もしくはオンラインショッピングにて、ご注文ください。※諸事情により商品内容が変更される場合がございますので、あらかじめご了承ください。※品数に限りのある商品もございます。売切れの際はご容赦ください。※商品の特性上ご配送いたしかねます。※商品のお渡し場所・期間は各売場までおたずねください。※ケーキの直径、長さ等は、あくまでも目安となっておりますのでご了承ください。※消費期限・賞味期限は冷蔵での期限です。※商品のアレルギー表記は、レシピ作成時のデータでございますので、ご購入の際は、店頭にてご確認ください。※飾り付けなどの内容は一部変更になる場合がございますので、あらかじめご了承ください。※一部「はちみつ」を使用している商品がございます。くわしくは係員までご確認ください。

●アルコールを使用しているものには[ =香りづけ程度  =風味を感じる程度  =たっぷり] を表記しています。

●下記の食品アレルギー特定原材料が含まれている商品にはマークを表記しています。(原材料には使用していない場合でも、製造工場で使用している場合もございます。くわしくは係員までご確認ください。)



小麦



卵



乳



クルミ



オレンジ



りんご



大豆



ゼラチン



アーモンド



ヘーゼル
ナッツ



ごま

KEIKYU

京急百貨店

横浜市港南区上大岡西1-6-1 〒233-8556

電話 0570-045-848(ナビダイヤル)

<https://www.keikyu-depart.com/>