ギフトにもおすすめ

Christmas Sweets

●販売開始日：12月1日（火）から

●販売場所：地下2階 EBI-MITSU LOCAL SWEETS

フルーツのおいしさが凝縮した、フランス・アルザス地方の伝統菓子。キルシュに漬けたドライフルーツにナッツと香辛料を加えじっくりと焼き上げました。薄くスライスしてカマンベールチーズなどを乗せたり、貴腐ワインやフルボディの赤ワインと合わせるのもおすすめです。

〈パティスリー・サダハル・アオキ・パリ〉
ベラヴェッカ
約4.0×12.0×高さ3.0㎝、日本製
【30点限り】…… 2,322円

●12月15日（火）からの販売

アーモンドとチョコレートをたっぷりと使用したリッチな味わいのクグロフを、ビターチョコレートでコーティング。軽いくちどけでありながらしっとりとした食感、濃厚なカカオの香りをお楽しみいただけます。クリスマスを待ち望むアドヴェント商品としてもおすすめです。

〈ジャン＝ポール・エヴァン〉
クグロフ ショコラ 約直径11.5×高さ8.0㎝、日本製
【20点限り】……4,212円

素材と製法にこだわり抜いた自慢のマカロンを本場パリから直輸入し、クリスマス限定パッケージに詰め合わせました。「マッチャ」や「ショコラ」をはじめ人気のフレーバーがお楽しみいただけます。

〈パティスリー・サダハル・アオキ・パリ〉
ノエル マカロン 5個入、フランス製
【20点限り】……2,052円

アオキの人気菓子3種類を、キュートなツリーがデザインされたクリスマス限定パッケージに詰め合わせたプティギフト。素材にこだわった焼き菓子が楽しめます。

〈パティスリー・サダハル・アオキ・パリ〉
カドー ドゥ ノエル フィナンシェ ナチュール、フロランタン ショコラ、サブレ ショック ショコラ* 各1個入、日本製（*フランス製）
【30点限り】……1,296円

●12月11日（金）からの販売

アルザス製キルシュに漬け込んだチェリーをビターチョコレートでコーティングしました。ひとつひとつゴールドのパッケージにくるまれたチェリーたちは、箱を開けた瞬間に歓喜を誘います。冬季限定販売。

〈ジャン＝ポール・エヴァン〉
スリーズ オール 9個 フランス製
【20点限り】……4,607円

恵比寿三越セレクト「シュトーレン特集」

●販売開始日：12月1日（火）から ●販売場所：地下2階 EBI-MITSU LOCAL SWEETS

リンゴとキャラメルの豊かな風味が広がる新作。フランス製発酵バターが香る生地に、ラムレーズンの旨みとナッツの香ばしさ、爽やかなリンゴの酸味と芳醇なキャラメルの風味が心地よく響き合う贅沢な味わいです。

〈パティスリー・サダハル・アオキ・パリ〉
シュトーレン ボム キャラメル
約8.0×15.0×高さ4.0㎝、日本製【20点限り】……3,078円

絶妙なバランスで配合されたさまざまなスパイスを使用した、豊かな香りと深いコクが特徴のシュトーレン。仕上げにきめが細かく上品な甘さの和三盆糖をかけて繊細な口どけにしました。

〈ラ ブティック ドゥ ジョエル・ロブション〉
ロブションのシュトーレン
約7.5×19.0×6.0㎝、日本製【25点限り】……3,672円

ブランデーに漬け込んだドライフルーツと、たっぷりのバターを生地に練り込んで焼きあげ粉糖に包んだ、マジパン入りのシュトーレン。クリスマスまで少しずつ食べる伝統的なお菓子です。

〈レザネフォール〉
シュトレン 小 約6.0×10.0㎝【20点限り】……1,383円
シュトレン 大 約8.0×20.0㎝【20点限り】……2,484円

※掲載画像は商品イメージである場合もございます。※掲載商品は数量限定のため、売り切れの際はご容赦ください。
※価格はすべて税込です。

恵比寿三越のホームページは、検索キーワード 恵比寿三越 検索 でご覧いただけます。

恵比寿三越 公式Facebook
www.facebook.com/yebisumitsukoshi

便利でお得！三越STOREアプリ配信中
※アプリのダウンロード・ご利用に関して、個人情報の登録は不要です。

MITSUKOSHI
恵比寿
〒150-6090 東京都渋谷区恵比寿4-20-7
電話/03-5423-1111（大代表）
www.mitsukoshi.co.jp/

営業時間／全館 午前11時～午後8時（一部飲食店を除く）

YEBISU MITSUKOSHI

Christmas Cake 2020

予約販売

お申込み期間：01～12 10月30日（金）～12月20日（日）
商品お渡し日時：01～12 12月24日（木）限り 午前11時～午後7時
お申込み承り・商品お渡し場所：地下2階 フードステーション
お問合せ：03-5423-1111（大代表）

※お電話でお申込みの場合、お支払いは
エムアイカード プラスでのクレジット払いのみ可能です。

店頭お渡し

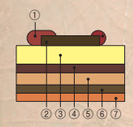
海外パティスリー クリスマスケーキ特集

01

三越伊勢丹限定

軽やかなオレンジのクリームとミルクチョコレートの甘い口どけ、濃厚なプラリネの絶妙なマリアージュ。フィヨンティーヌ（薄焼きのクレープ生地）のサクサクとした食感がアクセント。クリスマス気分を盛り上げるモミの木のフォルムで華やかに仕上げました。

〈パティスリー・サダハル・アオキ・パリ〉
サパン ヴァランシア
約17.5×13.5×高さ3.0㎝、日本製
【25点限り】……5,832円



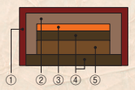
①チョコレートのマカロン
②ビターチョコレート
③オレンジのクリーム
④チョコレートビスキュイ
⑤ミルクチョコレート
⑥フィヨンティーヌプラリネ
⑦ビスキュイ ダコワーズ

酒微量

02

酒不使用

クーベルチュールチョコレートの中にはビスキュイショコラと濃厚なビターチョコレートガナッシュ、オレンジコンフィチュールがアクセントに。赤の色も鮮やかなケーキです。



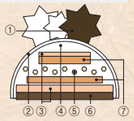
①ビストレショコラ（赤色）
②ビターチョコレートムース
③オレンジジャム
④ビスキュイショコラ
⑤ビターチョコレートガナッシュ

〈ピエール マルコリーニ〉
ノエル ドゥ ピエール 2020
約直径12.0×高さ6.0㎝、日本製
【20点限り】……6,588円

03

酒微量

バニラの風味の素晴らしさを存分に発揮した奥深い味わいの逸品。バニラのガナッシュと風味豊かなマスカルポーネクリームとブールシュクレの歯ごたえのコントラストが見事です。



①デコールショコラ
②グラッサージュヴァニーユ
③バニラ風味ガナッシュ
④バニラ風味マスカルポーネクリーム
⑤ブールシュクレ ⑥サブレブルトン
⑦バニラ風味ビスキュイ

〈ピエール・エルメ・パリ〉
ビュッシュ アンフィニマン ヴァニーユ
約17.0×9.0×8.0㎝、日本製
【30点限り】……6,210円

04

酒不使用

風味豊かなガナッシュクリームをチョコレートのスポンジでサンドしたデメルの代表的なトルテです。

①チョコレートスポンジ
②チョコレートコポ
③ガナッシュクリーム

〈デメル〉
トリュッフルトルテ
約直径15.0×4.5㎝、日本製
【20点限り】……5,184円

※商品の特性上、キャンセルや変更はご容赦ください。※オーナメントは一部変更になる場合がございます。
※生クリームについては、植物性クリームを混合したものを含めます。詳しくは係員におたずねください。

酒微量 アルコールをほとんど使用していないケーキです。 酒不使用 アルコールを使用していないケーキです。

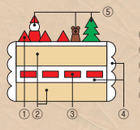
店頭お渡し

国内パティスリー クリスマスケーキ特集

05

酒微量

ふわふわのスポンジにくちどけの良いシャンティクリームとたっぷりの苺をサンドしました。サンタがプレゼントのクマの人形を袋につめて出発準備中です。



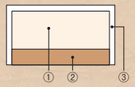
〈アトリエ アニバーサリー〉プリティサンタのクリスマス
約直径16.0×高さ6.0㎝【40点限り】……5,940円

06

三越伊勢丹限定

酒微量

しろたえ人気のレアチーズケーキをクリスマス仕様にしました。飾りは手作りのオリジナル。楽しいお菓子の国のクリスマスです。

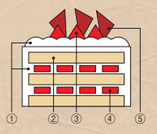


〈しろたえ赤坂〉レアチーズケーキ ノエル
約8.0×23.0×高さ5.0㎝【30点限り】……3,201円

07

酒不使用

しっとりとしたきめの細かいスポンジケーキにスライスした苺をふんだんに使い2段にサンドしました。コクのあるくちどけの良いクリームと甘酸っぱい苺のハーモニーをお楽しみください。

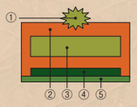


〈資生堂パーラー〉ガトー・ノエル 4号
約直径12.0×高さ5.5㎝
【40点限り】……3,780円

08

酒不使用

イタリア・シチリアのブロンテで2年に一度しか収穫されない希少なピスタチオの芳醇な香り・味わいとミルクチョコレートのマリアージュがたまらない一品。

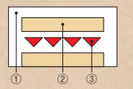


〈モンサンクレール〉ノエルブロンテ
約直径15.0×高さ3.5㎝
【20点限り】……5,400円

09

酒微量

アーモンドを使用した、しっとりとした生地にさっぱりとした生クリームと甘酸っぱい苺のマリアージュ。小さいお子さまから、どなたでもお召し上がりいただける人気のケーキです。



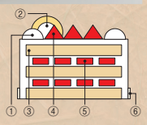
〈パティスリー・ドゥ・シェフ・フジウ〉フレジェ
約直径15.0×高さ5.0㎝
【25点限り】……4,201円

10

三越伊勢丹限定

酒不使用

ミルクの香り広がる「堂島ロール」のクリームを絞り、いちごやミニロールでデコレーションしました。



〈パティスリー モンシェール〉スノードロップ
約直径15.0×高さ7.0㎝
【25点限り】……4,980円

11

酒微量

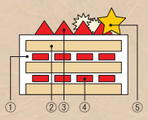
刻んだ渋皮栗を入れたバタークリームをスポンジで巻いた、栗の風味としっとりしたスポンジが絶妙な一品。

〈明治記念館 菓乃実の杜〉ブッシュ・ドゥ・ノエル
約6.0×19.0×高さ8.0㎝
【20点限り】……3,780円

12

酒微量

たっぷりの生クリームとスライスの苺を贅沢に2段サンドしました。



〈東京會舘〉苺のクリスマスケーキ
約直径15.0×高さ5.0㎝
【20点限り】……5,400円

配送のみ

アイスケーキ・冷凍ケーキ特集

お申込み期間 13～17

10月30日(金)～12月6日(日)

お届け日 13～17

12月22日(火)・23日(水)・24日(木)
※上記の中から日にち指定で承ります。時間は指定できません。

お申込み承り場所

地下2階 フードステーション

お問合せ

03-5423-1111(大代表)

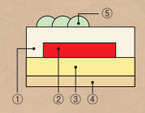
※店頭でのお渡しはできません。**配送のみ**となります。
※冷凍ケーキはご自宅で解凍してお召し上がりください。
※別途送料(クール便)がかかります。お届け地域により送料が異なりますので詳しくは係員におたずねください。

13

三越伊勢丹限定

酒不使用

ベイクドチーズとマスカルポーネレアチーズの2種類が味わえるチーズケーキ。中に入った苺ジュレの甘酸っぱい味とのハーモニーをお楽しみください。



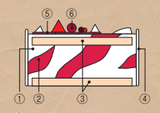
〈トシ・ヨロイヅカ〉ノエル・フロマージュ
約直径15.0×高さ4.0㎝
【10点限り】……4,601円

14

三越伊勢丹限定

酒微量

カシス・バニラ・スミレ、3つの繊細なフレーバーの組み合わせを、可愛らしいアイスケーキにアレンジしました。優い香りを纏った贅沢な余韻を、聖なる夜にお楽しみください。



〈ピエール・エルメ・パリ〉アントルメ グラッセ アンヴィ
約直径13.0×高さ6.0㎝、日本製
【10点限り】……5,670円

15

酒微量

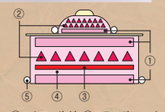
苺とベリージュレを口どけの良いマスカルポーネムースで包み、ゴージャスにシャンティクリームで飾りました。

〈アトリエ アニバーサリー〉ふとっちょサンタのクリスマス
約直径16.0×高さ6.0㎝
【15点限り】……4,860円

16

酒不使用

ホワイトチョコレートで作られた雪の結晶とカメオが美しいケーキ。マカロン生地に、フランボワーズソース、ローズが香るクリームを重ねました。

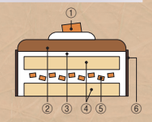


〈ラデュレ〉ローズ ド ノエル
約直径13.0×高さ6.5㎝、日本製
【10点限り】……7,560円

17

酒微量

渋皮付き栗のダイスカットをクリームと合わせ、スポンジ生地でサンドし、和栗のペーストを絞りました。



〈帝国ホテル〉クリスマスマロン
約直径14.5×高さ6.0㎝
【10点限り】……5,801円

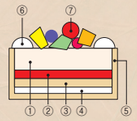
店頭お渡し

恵比寿三越 定番のクリスマスケーキ特集

A

酒微量

ラズベリージャムをサンドしたレアチーズタルトに、彩り豊かなフルーツをたっぷりのせました。爽やかなクリームがフルーツを引き立てます。

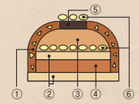


〈オーシャンテールスイーツ〉フルーツタルト 4号
約14.2×14.0×高さ12.0㎝
【30点限り】……3,780円

●お申込み期間：10月30日(金)～12月14日(月)
●商品お渡し期間：12月22日(火)～24日(木)
●お申込み承り・商品お渡し場所：
地下2階 オーシャンテールスイーツ／TEL:03-5423-1164
※冷凍でお渡し。ご自宅の冷蔵庫で5～6時間置き解凍してお召し上がりください。

B

ミルクショコラとビターショコラムースを組み合わせました。アーモンドをたっぷり加えたスポンジ生地が香ばしく、子供から大人まで大好きな味。



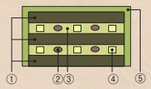
〈ラ・メゾン・ジュヴォー〉ビュッシュマカオ
約16.0×8.5×高さ7.5㎝、日本製
【30点限り】……5,292円

●お申込み期間：11月1日(日)～12月15日(火)
●商品お渡し期間：12月24日(木)・25日(金)
●お申込み承り・商品お渡し場所：
地下2階 ラ・メゾン・ジュヴォー／TEL:03-5423-1136

C

酒不使用

お濃抹茶クリームにこんにゃくを練り込み、栗、大納言を入れました。スポンジには竹炭を練り込み、大人のクリスマスケーキに仕上げました。



〈田頭茶舗〉竹炭濃抹茶クリスマスケーキ
約12.0×12.0×高さ5.5㎝
【30点限り】……3,780円

●お申込み期間：10月30日(金)～12月14日(月)
●商品お渡し期間：12月23日(水)～25日(金)
●お申込み承り・商品お渡し場所：
地下2階 田頭茶舗／TEL:03-6447-7522

※商品の特性上、キャンセルや変更はご容赦ください。※オーナメントは一部変更になる場合がございます。※生クリームについては、植物性クリームを混合したものを含めます。詳しくは係員におたずねください。

酒微量 アルコールをほとんど使用していないケーキです。　酒不使用 アルコールを使用していないケーキです。