



1  
900-111

ジャン=ポール・エヴァン

ヘーゼルナッツ風味のミルクチョコレートとビターチョコレートのムース、カカオとアーモンドの風味豊かなビスキュイの組み合わせ。JEAN-PAUL HÉVINが創り出すビュッシュドゥ・ノエルの美味しさをお楽しみください。

ビュッシュ ヴォワイヤージュ  
サンセット  
【冷凍便】**【10点限り】** 6,588円  
約縦7×横17.5×高さ4.5cm  
約3~4人分  
【解凍時間:冷蔵で6時間】



2  
900-121

ピエール・エルメ・パリ

甘美さとほろ苦さが入り混じったピスタチオと、甘酸っぱさと芳ばしさが交錯するイチゴとが、美味しさのハーモニーを巧みに奏でています。

フレーズ ピスターシュ  
【冷凍便】**【10点限り】** 5,400円  
約直径15×高さ4cm  
約4~5人分  
【解凍時間:冷蔵で8時間】

MERRY CHRISTMAS

人気パティシエのこだわりケーキなど  
素敵なクリスマスケーキを数量限定でご用意しました。



3  
900-131

ラデュレ

降り積もる雪に、ひときわ美しく煌めく雪の結晶…。ビスキュイ生地に、とろけるイチゴのコンフィ、イチゴ、バニラが香るガナッシュ・モンテを重ね、周りにはマカロン、トップにはホワイトチョコレートを飾りました。

スノー・クリスタル  
【冷凍便】**【10点限り】** 7,560円  
約直径14×高さ6.5cm  
約4~5人分  
【解凍時間:冷蔵で10時間】



4  
900-141

ピエール マルコリーニ

軽い食感のショコラとバニラのムースに、さくさくとしたフィランティース、ココのあるダックワーズ。オリジナルのクーベルチュールを使用したチョコレートケーキです。

ブッシュドゥ ピエール 2023  
【冷凍便】**【10点限り】** 6,966円  
約縦6×横12.5×高さ4.5cm  
【解凍時間:冷蔵で6時間】



松山三越開店 77周年

2023 MATSUYAMA MITSUKOSHI

# CHRISTMAS CAKE

三越のクリスマスケーキ 2023

承り期間: 10月17日(火)~12月8日(金)

承り場所: 松山三越 5階特設会場(受付時間: 午前10時~午後6時)

お電話での承り: ☎ **0120-45-3254** (受付時間: 午前10時~午後5時)

※商品には限定数がございますので、予約数に達し次第締切らせていただきます。

お届け日: 12月23日(土)・12月24日(日) ※商品の特性上、お届け日を必ずご指定ください。

配送は **【冷凍便】**にてお届けいたします。





松山三越開店 77周年

2023 MATSUYAMA MITSUKOSHI

# CHRISTMAS CAKE

三越のクリスマスケーキ 2023

承り期間: 10月17日(火)~12月8日(金)

承り場所: 5階特設会場(受付時間:午前10時~午後6時)

お電話での承り: ☎️ 0120-45-3254  
(受付時間:午前10時~午後5時)

お届け日: 12月23日(土)・12月24日(日)  
※商品の特性上、お届け日を必ずご指定ください。

配送は **冷凍便** にてお届けいたします。

5  
900-151

トシ・ヨロイツカ

ショコラとの相性抜群のバナナ・キャラメル・ヘーゼルナッツを合わせクリスマスにふさわしい華やかさと濃厚さを演出しました。またショコラのムースにクリームチーズを合わせることで、よりなめらかでクリーミーな味わいを作り出したシェフ自慢の逸品です。

ショコラ・ペイザンヌ  
**冷凍便** [10点限り] 5,801円  
約直径15×高さ10cm  
約5~6人分  
[解凍時間:冷蔵で8時間]



6  
900-161

アトリエ アニバーサリー

キメ細かくふんわり食感のスポンジと、コクがあり甘さ控えめでくちどけのよい生クリームの絶妙なハーモニーのショートケーキ。マスカルポーネのkokと甘み、ペリーのジュレの酸味がアクセント。

ファンタジークリスマス  
**冷凍便**  
[10点限り] 5,724円  
約直径16×高さ8cm  
約6~8人分  
[解凍時間:冷蔵で8時間]



7  
900-171

帝国ホテル

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、和栗のペースを絞り、大振りの栗をトッピングしました。帝国ホテルで長年愛される人気のケーキです。

クリスマスマロン  
**冷凍便**  
[10点限り] 6,372円  
約直径14.5×高さ6cm  
約4~6人分  
[解凍時間:冷蔵で10時間]



8  
900-181

パティスリー モンシェール

しっとり焼き上げた生地で、バナビーンズを合わせたくちどけなめらかなクリームを包み込みました。ベリー類やオーナメントをのせてクリスマスらしく華やかに仕上げました。

ホワイトクリスマスロール 2023  
**冷凍便**  
[10点限り] 3,024円  
約縦17×横9×高さ7cm  
約5人分  
[解凍時間:冷蔵で6~9時間]



9  
900-191

パティスリー キハチ

卵をたっぷり使用したふわふわのスポンジ生地でカスタードクリームとバナナをサンド。ストロベリーとマンゴ、ブラックベリーをトッピングしました。

トライフルショートケーキ 5号  
**冷凍便**  
[10点限り] 3,672円  
約直径15×高さ4cm  
約3~4人分  
[解凍時間:冷蔵で6時間]



## Café comme ça

### 2階 〈カフェコムサ〉

お持ち帰り限定

クリスマスケーキご予約承り

承り期間: 10月20日(金)~12月3日(日)  
お渡し日: 12月22日(金)~12月25日(月)

☎️ 089-909-3708

(受付時間:午前11時~午後7時)

※フルーツの入荷状況により、使用するフルーツの品種、デザインが変更となる場合がございます。  
※香りづけ程度に微量のアルコールを使用しています。

あかい、まるい、おおきい、うまいの名の通り、美味しさが詰まった福岡県産いちご「あまおう」を使用したクリスマス限定のショートケーキです。

福岡県産いちご「あまおう」のショートケーキ  
[10点限り] 8,800円  
15cm



甘酸っぱいいちごをふんだんに使用し、濃厚なビターチョコレートのベースに飾り付けしました。冬の抹茶チョコレートを飾ったクリスマス限定ケーキです。

ストロベリーショコラ  
12cm 4,000円  
15cm 6,200円  
23cm 12,000円  
ベース:ビターチョコレート



※①~⑨は配送のみの承りとなります。※商品の特性上、ご注文後のキャンセル、お取替え、ご返金は承れません。予めご了承ください。

※島しょ部など、一部お届けできない地域がございます。

※お届けには1点につき別途送料【県内】冷凍便:1,320円、【県外】冷凍便:1,430円~2,365円を頂戴いたします。

※掲載の商品は簡易包装でのお届けのみとなります。

※いずれも写真はイメージです。 ※記載の価格は消費税を含む総額にて表示いたしております。

※掲載の商品は数量に限りがございますので品切れの際はご了承ください。



MITSUKOSHI

松山 〒790-8532 松山市一番町3-1-1  
TEL/089-945-3111(大代表)

http://www.mitsukoshi.co.jp/matsuyama

〈営業時間〉午前10時~午後7時