

MITSUKOSHI CHRISTMAS 2022

2022 名古屋栄三越 クリスマスケーキ ご予約承り会

インターネットでの
お申し込み期間

10月7日(金)午前10時～
12月4日(日)午後6時

店頭ご予約
承り期間

10月12日(水)～11月30日(水)

ご家族皆さままで
お楽しみいただける
オードブルもご用意!

インターネットでの
お申し込みはこちら!



ONLY



1

お申し込み番号 765-011 WEB

ピエール・エルメ・パリ
ビュッシュ イスパハン

6,750円(約9×17×高さ8cm)

50台限り

〈ピエール・エルメ・パリ〉の代名詞とも言えるバラとライチとフランボワーズが絶妙なハーモニーを奏でる「イスパハン」。ライチやフランボワーズをローズ風味クリームで包んだ、上品な味わいです。
※特定原材料:小麦・卵・乳

お渡し日: 12月24日(土)・25日(日)

ONLY



2

お申し込み番号 765-021 WEB

ピエール・エルメ・パリ
フロコン エラ

6,480円(約直径14×高さ10cm)

35台限り

オリーブオイル入りレモン風味ビスキュイや赤いフルーツのコンポートをレモン風味クリームで包みました。

※特定原材料:小麦・卵・乳

お渡し日: 12月24日(土)・25日(日)

ONLY



3

お申し込み番号 765-031 WEB

ジャン＝ポール・エヴァン
ノエル オ パルコン

6,912円(約7×16.5×高さ6cm)

10台限り

華やかな香りのペルー製カカオムースと風味豊かなクレームブリュレ、アーモンドのビスキュイ、口溶けの良いチョコレートのビスキュイの組み合わせ。

※特定原材料:小麦・卵・乳

お渡し日: 12月24日(土)・25日(日)

ONLY



4

お申し込み番号 765-041 WEB

ジャン＝ポール・エヴァン
ビッシュドゥ ノエル

6,912円(約7×16.5×高さ6cm)

20台限り

力強い味わいのビターチョコレートムースと甘い優しい香りのマロンムースの組み合わせ。華やかなオレンジクリームが味わいに彩りのアクセントを加えます。口溶けの良いチョコレートとアーモンドのそれぞれのビスキュイでバランスのとれた味わいに仕上げました。 ※特定原材料:小麦・卵・乳

お渡し日: 12月24日(土)・25日(日)

ONLY



5

お申し込み番号 765-051 WEB

シェ・シバタ
ビュッシュ・ド・ノエル

4,501円(約9×18×高さ9cm)

50台限り

北海道製の生クリームと国産苺を使った新型のクリスマスケーキです。

※特定原材料:小麦・卵・乳

お渡し日: 12月24日(土)・25日(日)

ONLY



6

お申し込み番号 765-061 WEB

シェ・シバタ
ノエル・ピスターシュ

4,001円(約直径12×高さ6cm)

50台限り

食べ応えのあるサブレプトン生地にフランボワーズのムース、ペリーのコンポートでアクセントをプラス。全体を覆うパパロアにはイラン産ピスタチオを使用しています。

※特定原材料:小麦・卵・乳

お渡し日: 12月24日(土)・25日(日)



7

お申し込み番号 765-071 WEB

フォートナム・アンド・メイソン クリスマスブッシュ

3,564円(約8.5×16×高さ12cm)

30台限り

口溶け滑らかなチョコレートムースとミルクムースを重ねてチョコスポンジで包んだブッシュ型のクリスマスケーキ。2種類のムースのコンビネーションが味を引き立て合います。

※特定原材料:小麦・卵・乳

お渡し日: 12月24日(土)・25日(日)



ONLY

8

お申し込み番号 765-081 WEB

BABBI ナターレ ディ ピスタチオ2022

5,400円(約直径12×高さ12.5cm)

48台限り

イタリアから届くピスタチオペーストをふんだんに使用したクリスマスケーキ。生乳で作る上品な甘さのピスタチオナッツ入りクリームとふんわりしたスポンジのサンドをピスタチオクリームとストロベリークリームで花のようにデコレーションしました。

※特定原材料:小麦・卵・乳

お渡し日: 12月24日(土)・25日(日)



9

お申し込み番号 765-091 WEB

ベルアメール リュスクアメール

3,996円(約7.5×14.5×高さ5cm)

50台限り

小麦粉を使用しない生地に濃厚なビターガナッシュムースをサンドしました。生チョコのような口溶けが楽しめるく(ベルアメール)ならではのクリスマスケーキです。

※特定原材料:卵・乳

お渡し日: 12月24日(土)・25日(日)



10

お申し込み番号 765-101 WEB

アンリ・シャルパンティエ ザ・ショートケーキ・ノエル

5,400円(約直径15×高さ14.9cm)

50台限り

〈アンリ・シャルパンティエ〉の代表商品「ザ・ショートケーキ」のクリスマスケーキ。苺の森の中でトナカイが雪道を走っているようなイメージのデコレーションに仕上げられています。

※特定原材料:小麦・卵・乳

お渡し日: 12月24日(土)・25日(日)



11

お申し込み番号 765-111 WEB

シーキューブ いちごのティラミスサンタドーム

3,240円(約直径16.3×高さ10.4cm)

100台限り

まろやかな甘さのマスカルポーネームスと甘酸っぱいベリーのポンジュとジュレの相性が抜群です。

※特定原材料:小麦・卵・乳

お渡し日: 12月24日(土)・25日(日)



※画像は13です。

ユーハイム ショートデコレーション

12

お申し込み番号 765-121 WEB

3,672円(約直径12×高さ5cm)

13

お申し込み番号 765-131 WEB

4,212円(約直径13.5×高さ5cm)

各20台限り

ふんわりスポンジと口溶けの良いココのある生クリームに、フレッシュな苺を飾りました。

※特定原材料:小麦・卵・乳

お渡し日: 12月24日(土)・25日(日)



14

お申し込み番号 765-141 WEB

モロゾフ クリスマスストロベリーショートケーキ

2,808円(約直径12.5×高さ8.5cm)

100台限り

ふわふわのスポンジケーキの間に、苺とたっぷりのクリームシャンティをサンド。天面には苺を5粒トッピングしました。

※特定原材料:小麦・卵・乳

お渡し日: 12月24日(土)・25日(日)



15

お申し込み番号 765-151 WEB

ア・ラ・カンパーニュ エトワール プランシュ

4,860円(約直径15×高さ6.5cm)

60台限り

ホワイトチョコランチとタルト生地を合わせ、濃厚かつ爽やかな味わいのチーズムースを流し込みました。星のデコレーションにラズベリーをアクセントにした白いクリスマスケーキです。

※特定原材料:小麦・卵・乳

お渡し日: 12月24日(土)・25日(日)



16

お申し込み番号 765-161 WEB

ア・ラ・カンパーニュ タルト オ フレーズ スペシャル

8,964円(約直径15×高さ3cm)

50台限り

希少な熊本県産「淡雪」と旬の真っ赤な苺をふんだんに使ったスペシャルタルト。オリジナルの製法で焼きあげたタルト生地にカスタードクリームを合わせました。

※特定原材料:小麦・卵・乳

お渡し日: 12月24日(土)・25日(日)

ONLY



17

お申し込み番号 765-171 WEB

西洋菓子舗 不二家

ノエルあまおう苺のショートケーキ

5,701円(約直径15×高さ7cm)

30台限り

紅茶シロップの効いたスポンジにディプロマットクリームとあまおう苺をサンドし、ブレンドクリームとあまおう苺をたっぷり飾りました。

※特定原材料:小麦・卵・乳 微量(1%未満)

お渡し日: 12月24日(土)・25日(日)

18

お申し込み番号 765-181 WEB

ハナフル

マンゴーバラと季節のフルーツミックスケーキ

4,860円(約11×11×高さ11cm)

50台限り

マンゴーで象られた鮮やかなバラをモチーフに、選りすぐりのフルーツをふんだんに盛り込んだクリスマス限定のケーキです。

※特定原材料:小麦・卵・乳

お渡し日: 12月24日(土)・25日(日)

Frozen Cakes

冷凍配送ケーキ

人気ブランドのケーキを
ご自宅へ

冷凍でお届けします。
大切な方へのギフトにも
ご利用いただけます。

配送のみ 冷凍便 ONLY



19

お申し込み番号 765-191 WEB

ジャン＝ポール・エヴァン

ビュッシュデュヴォワイヤージュダンタン

6,480円(約7×17.5×高さ4.5cm)

20台限り

力強いカカオの風味とドライフルーツを思わせる繊細な酸味が特徴のキューバ産カカオを使用した冷凍配送ビュッシュ。ケーキの表面には、ボンボンショコラの技法を駆使して仕上げたサンタクロースの絵柄がついています。 ※特定原材料:卵・乳

配送日: 12月22日(木)～12月24日(土)

解凍方法:
冷蔵庫で
約6時間

配送のみ 冷凍便



20

お申し込み番号 765-201 WEB

ガトー・ド・ボワ

キャラメル オランジュ

5,670円(約直径15×高さ4cm)

50台限り

口溶けの良いキャラメル風味のムースショコラに、オレンジの爽やかな酸味と苦味を最大限に引き出したバヴァロアとジュレを合わせ、キャラメル風味の生クリームをたっぷり絞りました。

※特定原材料:卵・乳

配送日: 12月22日(木)～12月24日(土)

解凍方法:
冷蔵庫で
約4～5
時間

配送のみ 冷凍便



21

お申し込み番号 765-211 WEB

恵那川上屋

栗きんとんノエル

4,501円(約8×16×高さ10cm)

60台限り

和栗、洋栗をふんだんに使用したケーキ。飾りにも栗の甘露煮、渋皮煮、栗きんとんと栗三味です。

※特定原材料:小麦・卵・乳

配送日: 12月22日(木)～12月24日(土)

解凍方法:
冷蔵庫で
約6時間

Advent

焼菓子・シュトーレン

クリスマスまで
ひと切れずつ味わう
シュトーレンや伝統菓子で、
クリスマスまでの
カウントダウンを楽しみましょう。

配送のみ 常温



22

お申し込み番号 765-221 WEB

カフェタナカ

レガル・ド・チヒロ ノエル缶

5,400円(缶サイズ約20.5×15×高さ5.3cm)

50点限り

アーモンドを丁寧にキャラメリゼした「フロランタン」や、エクアドル産の濃厚なチョコレートを使用した「ダイヤモンド・ショコラ」など定番クッキーに加え、クリスマスモチーフの限定アイテムが入った、クリスマス限定缶です。 ※特定原材料:小麦・卵・乳

配送日: 12月1日(木)以降順次発送 配送指定日不可

配送のみ 常温



23

お申し込み番号 765-231 WEB

ガトー・ド・ボワ

ガトー・ド・ボワ

4,536円(缶サイズ約15×20×高さ5cm)

30点限り

ラングドシャの生地をコルネにしてビスタチオのプラリネを詰めた「コルネ ビスタージュ」やパートサブレにキャラメリゼしたアーモンドをのせて焼きあげた「フロランタン アマンド」など、香り・食感・形がすべて異なるクッキーを11種詰め込みました。 ※特定原材料:小麦・卵・乳

配送日: 12月1日(木)以降順次発送 配送指定日不可



配送のみ 常温

24

お申し込み番号 765-241 WEB

シェ・シバタ
シュトーレン

2,916円(約長さ15cm)

50点限り

ドイツ製のマジパンを使用。5種類のドライフルーツやアーモンドナッツを贅沢に入れたバティシエ柴田オリジナルシュトーレンです。
※特定原材料:小麦・卵・乳

配送日: 12月1日(木)以降順次発送 配送指定日不可



配送のみ 常温

25

お申し込み番号 765-251 WEB

ショコラトリータカス
シュトーレン

4,000円(約長さ18cm)

50点限り

チョコレート専門店のシュトーレン。チョコレートの生地にナッツやドライフルーツを練り込み、たっぷりのバターを浸み込ませました。
※特定原材料:小麦・卵・乳

配送日: 12月1日(木)以降順次発送 配送指定日不可



配送のみ 常温

26

お申し込み番号 765-261 WEB

ホレンディッシュ・カカオシュトウーベ
シュトーレン

3,240円(約長さ19cm)

30点限り

ナッツとフルーツが贅沢に散りばめられた、(ホレンディッシュ・カカオシュトウーベ)伝統のシュトーレン。芳醇で上品なナッツの香りが特徴です。
※特定原材料:小麦・卵・乳

配送日: 12月1日(木)以降順次発送 配送指定日不可

ご家族皆さままでお楽しみいただけるオードブルも
ご用意しております。

【出品ブランド】

●ジョアン ●柿安ダイニング ●RF1 ●ケーファー ●鶏三和 ●四陸

2022 名古屋栄三越 クリスマスケーキのご予約とお渡しのご案内

ご予約について 店頭・インターネットでお申し込みいただけます。

ご注意・お願い

インターネットでのお申し込み

■ 承り期間: 10月7日(金) 午前10時~12月4日(日) 午後6時

名古屋三越栄店

検索

詳しくはこちらから▶



※天候・交通などの事情により、入荷の遅延・不能の場合もございます。予めご了承ください。万一お渡し・お届けができない場合はご返金させていただきます。

※天候・環境により商品の仕様、内容を予告なく変更する場合がございますので予めご了承ください。

※商品の性質上、商品のお取替え・キャンセルはご容赦願います。

お渡し日の変更は11月23日(水・祝)まで。
それ以降の変更は承ることができません。

※お渡し日当日は、ご予約の際にお渡しする(インターネットの場合は郵送)お客様控えを必ずお持ちください。

※予定台数は期間中の合計台数(インターネットでのお申し込み分含む)です。

売り切れの節はご容赦ください。

※プレートへのネームサービス、バースデー仕様などのオーダーはご容赦願います。

※撮影用の装飾品は、商品に含まれておりません。

※ケーキのデコレーションが変更になる場合がございます。予めご了承ください。

※クレジットカードでのお支払いは、ご注文時の精算となります。商品のお渡し・お届け前に代金引き落としとなる場合がございますので、予めご了承ください。

※掲載商品はすべてエムアイポイント進呈対象商品です。

※価格はすべて税込です。

店頭ご予約承り期間・場所

■ 承り期間: 10月12日(水)~11月30日(水)

■ 承り場所: 名古屋栄三越 地下1階 ラシック連絡通路横 特設会場

※19~26のお申し込みは11月23日(水・祝)にてご予約を終了させていただきます。

お渡し・お届けについて

【ケーキ①~⑩&オードブル】

■ お渡し期間: 12月24日(土)・25日(日) 各日午前11時~午後7時

■ お渡し場所: 名古屋栄三越 3階 特設会場

【焼菓子・シュトーレン⑳~㉔】

■ お届け日: 12月1日(木)から順次お届け

※別途配送料金を頂戴いたします。※配送のみ。店頭でのお渡しはできません。

【配送商品⑳~㉔】

■ お届け日: 12月22日(木)~12月24日(土) ※別途配送料金を頂戴いたします。

※冷凍便商品は、賞味期限の関係上一部お届けできない地域がございます。

お問合せ TEL/052-252-1111 (大代表)

※お電話でのご予約はお受けできません。

店舗内で安心してお買い物いただくために
イベント開催時・ショップ混雑時等の
「適切な距離の確保」にご協力願います。

表記について

ONLY 名古屋市内三越限定商品 WEB インターネットでもご予約可能 ㊄ アルコール不使用

配送のみ 冷凍便 配送のみ 常温 ※配送のみ商品は店頭でのお渡しはできません。



MITSUKOSHI
名古屋栄 〒460-8669 名古屋市中区栄3-5-1
TEL/052-252-1111 (大代表)
www.mitsukoshi.co.jp/nagoya