

TAKAMATSU MITSUKOSHI Christmas Cake Collection 2023

本館地階 フーズギフト横特設会場にて**10月27日(金)～12月12日(火)**までご予約承り中
★午前10時～午後6時 ※ホームデリバリーケーキは10月27日(金)～12月5日(火)まで。

地元パティスリーケーキ

たくさんのワクワクが込められたとっておきのクリスマスケーキ。
香川 & 徳島のパティシエが腕をふるいました。

店頭お渡し日
12月23日(土)・24日(日)
2日間限り



1



香川県産の苺を使った、フレッシュクリームデコレーションケーキです。甘みと酸味のバランスが
良い県産苺は、(菓子工房 ルーヴ)オリジナル生クリームと
ソフトなスポンジ生地にベストマッチ。

アルコール不使用
高松三越限定
商品番号※835-411

㊦(菓子工房 ルーヴ)ホーリーナイト・クリスマス
約直径15cm【100点限り】5,184円

2

微量アルコール
高松三越限定
商品番号※835-421

ウィーンが
世界に誇る
チョコレート菓子の
名品ザッハトルテ。
ベルギー産チョコレートと
地元国分寺産の杏ジャム、
南大東島産ラム酒の風味豊かな香りが自慢のトルテです。

㊦(シカ)聖夜のX'masザッハ
約直径15cm【30点限り】5,400円



3

アルコール不使用
商品番号※835-431

いちごのジュリフィエと
ベリームースショコラ、ピスタチオ風味生地で
香り高いピスタチオのムースで包みました。
芳醇なコクといちごの酸味のリアージュをお楽しみください。

㊦(アグネス・ベストリーブティック)
ノエルビスターシュ 約直径15cm【30点限り】4,860円



4

微量アルコール
高松三越限定
商品番号※835-441

『華ひらく』
デザインボックスに
ひと口サイズの
ケーキを贅沢に
9種類詰め合わせた
オリジナルの
スイーツボックスです。



㊦(カフェ&レストラン 神椿)
神椿オリジナル クリスマススイーツボックス
9個入、各約5cm【90点限り】4,428円

5

アルコール不使用
高松三越限定
商品番号※835-451

リースに見立てた
ショートケーキから
こぼれ落ちる県産いちご
とグラッサージュショコラ。
口溶けの良い生クリームとスポンジを
合わせ、お子さまから大人まで楽しめます。
〈高松国際ホテル)ホワイトクリスマス
約直径15cm【50点限り】4,800円



6

微量アルコール
商品番号※835-461

ベルギー産
チョコレート
「ガレボ3815」を
使ったチョコレートクリームと軽い口当たりのチョコレート
スポンジを何層にも重ねたチョコレートケーキ。
〈サンファソン)チョコレートのノエル
約縦11.5×15.5cm【50点限り】4,320円



7

微量アルコール
商品番号※835-471

さぬきの夢・
オリーブ飼料で
育てた鶏の卵・
和三盆を使ったふわりと
やさしい口どけのスポンジで国産苺をサンドしました。
クリームはコクがありながら、さっぱりと仕上げました。
〈JRホテルクレメント高松)
クリスマスケーキ ノエル・プラン
約直径15×高さ5.5cm【50点限り】5,000円



8

アルコール不使用
商品番号※835-481

新鮮なそれいゆ卵を
使ったふんわり
やわらか生地。
北海道産の
生クリームに採れたての苺。
素材にこだわった優しい味わいのケーキです。
〈ラ・ファミエ)苺のふんわりショートケーキ
約直径12cm【50点限り】3,132円



9

アルコール不使用
高松三越限定
商品番号※835-491

スペイン産
チョコレート(トバド)を
使用しました。
風味豊かなカカオを
お楽しみください。
〈STYL)デリスショコラ
約直径15cm【30点限り】4,212円



10

アルコール不使用
商品番号※835-501

店頭お渡し日
12月24日(日)1日限り
午後2時30分以降
お渡し

ケーキのような特大いちご大福の中には、いっぱいの大粒いちご特製白餡。
お餅の上にもいちごをのせており、まさにいちご尽くしの大福です。チョコプレート
を除けば、卵・乳・小麦粉は使っておらず、ケーキを食べられない方にもおすすめです。
〈夢家房)から)メリークリスマスいちご大福
約直径15cm【40点限り】4,601円



「クリスマスケーキ」ご予約お申し込みに関して

★お申し込み場所/
本館地階 フーズギフト横特設会場
★時間/午前10時～午後6時

★ご予約承り期間
10月27日(金)～12月12日(火)
※ホームデリバリーケーキは10月27日(金)～12月5日(火)まで。

お申し込み
電話番号

087-825-1081 直通

※商品によりお渡し日に違いがございます。※各商品は予定数に達し次第締め切らせていただきます。※プレートのお名入れサービスなどのオーダーは承れません。

※ホームデリバリーケーキは、別途送料を頂戴しております。※ホームデリバリーケーキ以外の配送は承りしておりません。高松三越でのお渡しのみとなります。

※天候・交通事情等により商品の到着が遅れる場合がございます。※お支払いは、商品ご予約時とさせていただきます。※お電話でのお申し込み・お支払い、は、エムアイカードのみでのお支払いとなります。

※商品の性質上、ご予約後のキャンセル、商品のお取替えはご容赦くださいませ。

※「エムアイカード」は、株式会社エムアイカードが発行するカードの総称です。

A アルコール不使用
商品番号※835-211



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合せ。
〈ジャン＝ポール・エヴァン〉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
くださいませ。

〈ジャン＝ポール・エヴァン〉
ビュッシュ ヴォワイヤージュ サンセット
約縦7×横17.5×高さ4.5cm【40点限り】 6,588円

C アルコール不使用
商品番号※835-231

甘味とほろ苦さが入ったピスタチオと、
甘酸っぱさと芳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ます。
色と味覚のコントラストをご堪能ください。

〈ピエール・エルメ・パリ〉
フリーズピスタージュ
約直径15×高さ4cm【20点限り】 5,400円



PIERRE HERMÉ
PARIS

D 微量アルコール
商品番号※835-241

パッションフルーツはミルクチョコレートと
一緒になると、その芳しい香り、
うっとりする甘美、それに甘酸っぱさの
すべてを顕現させます。
酸味と甘みの感動的なフレーバーを
お楽しみください。

〈ピエール・エルメ・パリ〉モガドール
約直径15×高さ4cm【20点限り】 5,400円



PIERRE HERMÉ
PARIS

E 微量アルコール
商品番号※835-251

4種類のマリアージュを
お楽しみいただける
ハート形のプチガトーセット。
甘酸っぱくさわやかな果実感、
深みのあるココやまろやかさが
あるスイーツです。

〈和楽紅屋〉
ココロ2023
4個入、各約直径6×高さ4.5cm【10点限り】 4,320円



F アルコール不使用
商品番号※835-261

天面にストロベリー、
ブラックベリー、
マンゴをトッピングし、
中はスポンジ生地で、
カスタードクリームとバナナを
サンドしたケーキです。

〈パティスリー キハチ〉
トライフルショートケーキ
約直径15×高さ4cm【15点限り】 3,672円



pâtisserie
KIHACHI

G アルコール不使用
商品番号※835-271

クリスティアンにノワゼットの
ダックワーズ、ショコラ、レの
クレーム、ムースショコラを
重ねました。
濃厚なショコラの味わいを
お楽しみいただける
真紅のケーキです。

〈ダロワイヨ〉アクサン ショコラ
約直径12×高さ4cm【20点限り】 4,860円



H 微量アルコール
商品番号※835-281

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
絞った人気のケーキです。

〈帝国ホテル〉クリスマスマロン
約直径14.5×高さ6cm【20点限り】 6,372円



I アルコール不使用
商品番号※835-291

4種のベリー系フルーツ
(ブラックベリー、ラズベリー、
ブルーベリー、カシス)の
ムースに、マダガスカル産
パニコチンが入った芳醇な
ムースを合わせ、色鮮やかな
グラサージュを全面にコーティングし、
4種のベリーとピスタチオを飾りました。

〈帝国ホテル〉フリュールージュ・ヴァニニュー
約直径14.5×高さ4.5cm【20点限り】 6,588円



J 微量アルコール
商品番号※835-301

アオキ定番人気のケーキから
季節限定のケーキの詰め合わせ。
さまざまな味わいのケーキを
小さなサイズで少しずつ
お召しあがりください。

〈パティスリー・
サダハル・アオキ・パリ〉
デギュスタシオン
8個入、各約縦3×横3×高さ3cm
【15点限り】 3,888円



K アルコール不使用
商品番号※835-311

しっとり焼きあげた生地で、
パニロビーズを合わせた
くちどけなめらかなクリームを包みました。
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。

〈パティスリー モンシェール〉
ホワイトクリスマスロール2023
約縦17×横9×高さ7cm
【30点限り】 3,024円



L 微量アルコール
商品番号※835-321

ショコラと相性抜群のバナナ・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。
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に
より滑らかでクリーミーな味わいを
作り出したシェフ自慢のケーキです。

〈トシ・ヨロイツカ〉
ショコラ・ベイズンヌ
約直径15×高さ10cm【10点限り】 5,801円



Toshi Yoritaka

M 微量アルコール
商品番号※835-331

果実の風味が引き立つ
さわやかな味わい。
〈日本橋 千足屋総本店〉の
選りすぐったフルーツを
たっぷり使用した8種類の
フレーバーが楽しめる
クールデザートです。

〈日本橋 千足屋総本店〉
クリスマスアイズデコレーション
約直径15×高さ4cm【10点限り】 7,020円



※価格はすべて税込です。※写真はすべてイメージです。

※ケーキはすべて原材料の一部に小麦・乳・卵を含みます。詳細は係員にお尋ねください。

※一部飾り等デザインが変更になる場合がございます。ご容赦くださいませ。

アルコール不使用 アルコールを使用しています。 微量アルコール 微量のアルコールを使用しています。(1%未満)

高松三越は年内は毎日営業いたしております。営業時間／午前10時～午後7時



MITSUKOSHI

高松 〒760-8639 高松市内町7-1
電話087-851-5151 大代表
https://www.mitsukoshi.co.jp/takamatsu

大きさの目安に!

0cm 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20