

TAKAMATSU MITSUKOSHI Christmas Cake Collection 2024

本館地階 フーズギフト横特設会場にて**10月30日(水)~12月15日(日)**までご予約承り
 ★午前10時~午後6時 ※ホームデリバリーケーキは**10月30日(水)~12月3日(火)**まで。



1
 アルコール不使用
 高松三越限定
 商品番号*835-411

シンプルなデザインに金箔を散りばめ、シックに仕上げたデコレーションケーキです。香川県産苺が(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。

③(菓子工房 ルーヴ)エレガント・クリスマス
 約直径15cm【100点限り 5,184円

地元パティスリーケーキ 香川&徳島のパティシエ

たくさんのワクワクが込められたとおきのクリスマスケーキ。

店頭お渡し日
12月24日(火)
 1日限り



2
 微量アルコール 商品番号*835-421

いちごのジュリエット、クリームヴァニльюが入ったストロベリーミルクチョコムース。いちごのさまざまな風味が一度に味わえるクリスマスケーキです。

③(アグネス・ベストリーブティック)ノエルフレーズ 約直径14cm【50点限り 4,860円



3
 微量アルコール 商品番号*835-431
 高松三越限定

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町産の杏ジャム、国産のラム酒の風味豊かな香りが自慢のトルテです。

③(シカ)聖夜のX'masザッハ 約直径15cm【30点限り 6,001円



4
 微量アルコール 商品番号*835-441
 高松三越限定

神椿が贈る2024年のクリスマスプチガトー-BOXは、見た目も楽しいクリスマスオーナメントのような9種類のプチガトーとなっております。

③(カフェ&レストラン 神椿)クリスマスプチガトー-BOX 9個入、各約5cm【50点限り 6,048円



5
 アルコール不使用 商品番号*835-451

ふわふわのスポンジに運びぬいた生クリームといちごをサンドし、いちごとサンタクロースを飾りました。

③(サンファソン)いちごのノエル 約直径15cm【50点限り 3,996円



6
 アルコール不使用
 高松三越限定
 商品番号*835-461

ふわつと軽いスポンジとくちどけの良い生クリームのバランスがちょうどよく、周りにはこぼれ落ちるほどの香川県産苺が散りばめられ、苺のムースとベリーのジュレが層になった薄くしのショートケーキに仕上げました。

⑤(高松国際ホテル)ホワイトクリスマス 約縦12×横12×高さ5cm【50点限り 5,201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・和三盆糖を使い、ふわりとやさしくちどけのスポンジで色とりどりのフルーツをサンドしました。天面には国産苺をあしらった、コクがありながらさっぱりと仕上げた甘さのショートケーキです。

⑤(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15cm【50点限り 4,000円



8
 アルコール不使用
 高松三越限定
 商品番号*835-481

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。

⑤(STYL)デリッシュココラ 約直径15cm【30点限り 4,428円



9
 微量アルコール
 商品番号*835-491

滑らかなレアチーズとコクのあるペイクドチーズの二層で仕上げたチーズケーキに、苺に見立てたムースケーキを飾ったキュートなケーキです。

⑤(ラ・ファミーユ)苺のダブルフロマージュ 約直径15cm【50点限り 4,320円



10
 微量アルコール
 商品番号*835-501

ふんわりやさしい和三盆風味のスポンジで生クリームと洗皮栗をサンド。ホクホクとした甘みの愛媛県産栗のペーストをたっぷり絞った贅沢なモンブランです。

⑤(ラ・ファミーユ)愛媛栗と和三盆のモンブラン 約直径15cm【50点限り 4,644円



11
 アルコール不使用
 商品番号*835-511

12月24日(火)午後2時30分以降のお渡し

ケーキのような特大いちご大福の中には、いっぴいの大粒いちごと特製白餡。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。

⑤(夢菓房たから)メリークリスマスいちご大福 約直径15cm【40点限り 4,900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30日(水)~12月15日(日)
 ※ホームデリバリーケーキは10月30日(水)~12月3日(火)まで。

お申し込み電話番号 **087-825-1081** 直通

※商品によりお渡し時間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、交通事情など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

サクサクしたヘーゼルナッツ風味のチョコレートのアクセントを加えた、カメルーン産のカカオのムースとアーモンドとカカオのビスキュイの組み合わせ。

<ジャン=ポール・エヴァン>
ビュッシュ サジタリアス

約縦7×横17.5×高さ4.5cm【20点限り】6,912円

TAKAMATSU MITSUKOSHI
ホームデリバリーご自宅
お届けが
うれしい!**ケーキ** Home delivery cake

ホームデリバリーケーキは冷凍でお届けします。

【ご予約承り期間】10月30日(水)~12月3日(火)

★午前10時~午後6時

【お届け日】12月23日(月)~12月25日(水)のご指定日

- ホームデリバリーケーキとはご自宅に直接お届けするケーキです。
- 北海道・沖縄県・離島などの一部地域にはお届けできません。
- 悪天候・交通事情などの関係により、配達遅延や指定日での配送が困難な場合もございます。
- お届け時間のご指定はご容赦願います。●他の商品とは同送できません。
- 商品の性質上、ご注文包装はご容赦願います。
- ホームデリバリーケーキは別途送料を頂戴いたします。**

Bアルコール不使用
商品番号※835-221

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。ふんわり軽い「ムース ショコラ オレ」と「クレーム ヴァニユ」に、さくさくとした「クルスティアン ノワゼット」と香ばしい「ダックワーズ ノワゼット」が見事に調和しています。

<ピエール マルコリーニ>
オヴィエド - ムース ショコラ & プラリネ ノワゼット
約縦10.5×横6.5×高さ4.5cm【20点限り】6,966円**C**アルコール不使用
商品番号※835-231PIERRE HERMÉ
PARIS

紅茶の茶葉を贅沢に使用した香り高いクレームブリュレとフランボワーズのフレッシュな爽快感がアクセントになったショコラのアントルメ。

<ピエール・エルメ・パリ>
リーヴ ゴーシュ

約直径15×高さ4cm【20点限り】6,480円

Dアルコール不使用
商品番号※835-241PIERRE HERMÉ
PARIS

アーモンドチップを添えたビスキュイにカシスのコンポート、バニラとスマイル風味のマスカルポーネクリームを組み合わせたケーキです。

<ピエール・エルメ・パリ>アンヴィ

約直径15×高さ4cm【15点限り】5,832円

※天面の模様には個体差があります。

Eアルコール不使用
商品番号※835-251

<ダロワイヨ>発祥のガトー「オペラ」。コーヒー風味のクリームやガナッシュなどを7層に重ねた、重厚な味わいです。

<ダロワイヨ>ノエル オペラ

約縦11×横11.5×高さ2.5cm【10点限り】3,024円

Fアルコール不使用
商品番号※835-261アルコール不使用
商品番号※835-241

天面にはストロベリーとマンゴ、ブラックベリーをトッピングし、中はスポンジ生地で、カスタードクリームとバナナピューレ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【10点限り】3,780円

G微量アルコール
商品番号※835-271pâtisserie
Sadaharu AOKI
paris

エクアドル産のカカオ豆を加工したこだわりのチョコレートを贅沢に使用したケーキです。カシスの酸味とアールグレイの上品な香りがより一層カカオを引き立て、滑らかなくどいどいと飽きのこない仕上がりとなっております。

<トシ・ヨロイツカ>
ノエルエクアドルショコラ

約直径15×高さ9cm【10点限り】5,801円

H微量アルコール
商品番号※835-281

キメ細かくふんわり食感のスポンジと、マスカルポーネのコクと甘み、ベリージュレの酸味がアクセント。

<アトリエ アンバーサリー>
ファンタジークリスマス

約直径16×高さ5cm【10点限り】5,886円

Iアルコール不使用
商品番号※835-291pâtisserie
Sadaharu AOKI
paris

ホワイトチョコレートで仕立てたいちごのクリームと香り高いビスタチオのクリームを重ねた自信作。爽やかないちごの酸味とビスタチオのコクがお口いっぱい広がります。

<パティスリー・サダハル・アオキ・パリ>ノエルサヤ

約縦5.5×横15×高さ4cm【10点限り】4,968円

J微量アルコール
商品番号※835-301pâtisserie
Sadaharu AOKI
paris

定番人気のケーキから季節限定のケーキを詰め合わせました。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>
デキュスタシオン

8個入、各約縦3×横3×高さ3cm【20点限り】3,888円

Kアルコール不使用
商品番号※835-311

ベルギー製のダーク・クーベルチュール2種類(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、甘酸っぱいムースカシスとカシスジュレを閉じこめました。ショコラとカシスのマリージュをお楽しみください。

<帝国ホテル>カシス・ショコラ

約直径14.5×高さ4.5cm【10点限り】6,156円

Lアルコール不使用
商品番号※835-321

波皮付き栗のディスク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。大振りの栗をトッピングした<帝国ホテル>で長年愛される人気のケーキです。

<帝国ホテル>クリスマスマロン

約直径14.5×高さ6cm【10点限り】6,372円

M微量アルコール
商品番号※835-331

冷んやり、爽やか、引き立つ果実の風味。選りすぐりの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オリジナルアイスケーキです。

<日本橋 千代屋総本店>
クリスマスアイスデコレーション

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。詳細は係員までお問合せください。

※一部飾りなど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せん。 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!

