

テーマは「伝統」 新進のシェフや人気上昇中のシュトーレンも

2016 TAKASHIMAYA

クリスマスケーキ

- ご予約承り 12月14日（水）まで
- オンラインストア 12月13日（火）午前10時まで
- 店頭お渡し日 12月24日（土）

※一部商品は店舗により23日（金・祝）・25日（日）のお渡しも承ります。

- お渡し場所 ご注文いただいた店舗の特設会場
- 大阪店・堺店・泉北店・京都店・洛西店

2016年のクリスマスケーキのテーマは「伝統」。クラシックなフランス菓子スタイルのケーキのほか、人気急上昇中のシュトーレン、新進シェフのケーキなど、約90種類のアイテムをご用意しております。今年は12月23日から25日まで3連休ということもあり、ご家族やお友達同士でのパーティーなどにぎやかに過ごす方が多いと予想されます。高島屋では、こうした人々の集いの場を華やかに盛りあげる、こだわりのケーキを取り揃えております。

◆クリスマスケーキ代表例

人気パティシエのクラシカルなケーキ

<ガトー・ド・ボワ>

G.C.マダガスカル (約8×23×高さ6cm) 5,940円

洋菓子の本場フランスで、2年に1度開催されるお菓子の世界大会にて日本人初の優勝を飾った林雅彦シェフが手掛けるクリスマスケーキは、マダガスカル産ショコラのムースで作るブッシュドノエル。間にはキャラメルと生姜をきかせたバヴァロワをサンド。

※高島屋限定



世界的に人気の、エクレーの魔術師が創るケーキ

<レクレール・ドゥ・ジュニ>

ガトー ノエル レクレール・ドゥ・ジュニ #003 (直径約 15cm)

ブラン・ルージュ・ヴェール 各 5,400 円

<レクレール・ドゥ・ジュニ>は、フランス語で天才的なひらめき×すばらしいエクレー。オーナー・パティシエのクリストフ・アダン氏がパリのマレ地区に開いたエクレー専門店です。

フオションのエグゼクティブシェフ務めたあと独立。カラフルかつ、ファッションブルなエクレーを世界に向けて発信し、多くのファンを魅了しています。日本国内では、日本橋・新宿・横浜・大阪・京都の高島屋で展開しております。

2016年クリスマスケーキは、軽い食感のビスキュイシャンパーニュと、ベリー系のコンフィチュールを重ね、なめらかな口どけのチーズケーキクリームで包み込みました。クリスマスカラーの3色をご用意。味はいずれも同じです。 ※高島屋限定



シュトーレン

数年前から人気が高まっている、ドイツ生まれのクリスマスのお祝いのお菓子「シュトーレン」。ドイツでは12月になると洋菓子店の店先に並び、クリスマスを心待ちにしながら、毎日少しずつ切り分けて食べて楽しむそうです。日持ちするお菓子ということもあって、クリスマスプレゼントとしても注目されています。

<パティスリー ノリエット>

シュトーレン モーニング (約 15×8×高さ 5cm) 3,672 円 送料込み

お届け期間：11月28日～12月23日



冷凍で配達するケーキ

※12月22日(木)、23日(金・祝)、24日(土)のいずれかにお届け。

ご自宅まで配達できるケーキが、年々人気が高まっています。有名・人気パティシエやホテルが手がけるケーキを冷凍便にてお届けします。店頭受け取りが難しい遠方のお客さまや、遠くに住むお孫さんへのプレゼントとしてもご利用いただいております。

※冷凍便で配達するケーキは、すべて配送のみの承りとさせていただきます。店頭でのお渡しは承れません。

<ショコラティエ パレドオール>

ノエル ピスターシュ (直径約 16cm) 10,800 円

カカオ焙煎から手掛けたカカオの芳醇な香りが際立つ自家製ショコラとピスタチオの濃厚な味わい。ボンボンショコラで作った贅沢な香りと一緒に満喫。

