

2019 年クリスマスケーキ

2019 年 10 月

今年は 30 年ぶりに 12 月 23 日(祝日)が平日に・・・！

“例年よりもひと足早く”お渡しができるケーキが新登場！

・ご予約承り期間:10月2日(水)～12月16日(月)

・場所:日本橋高島屋 S.C. 本館地下1階 クリスマスケーキ・オードブル承り特設会場

平成時代は 12 月 23 日が祝日であったため、クリスマスケーキのお渡し日のピークは 23 日・24 日・25 日でした。今年は令和になって初めて迎えるクリスマス。12 月 23 日が平日となったため、従来のピークであった 3 日間 (23 日・24 日・25 日) が、30 年ぶりにすべて平日となりました。

そのため日本橋高島屋では、今年のクリスマスケーキのお渡し日のピークが二極化すると予測し、12 月 24 日(火)・25 日(水)の 2 日間にお渡しできるクリスマスケーキに加え、21 日(土)・22 日(日)にもお渡しできる“ひと足早いクリスマスケーキ”も新たにご用意いたしました。

例年通りのピークをみすえてご用意したクリスマスケーキ

12 月 24 日(火)・25 日(水)お渡しの日本橋高島屋限定クリスマスケーキ

＜シュークリー＞「紅ほっぺのフレジェ」(直径約 18cm) 5,750 円(税込)

銘柄いちごの「紅ほっぺ」を贅沢に使ったショートケーキです。

レモンのシロップを入れたスポンジの間にも、生クリームとスライスした「紅ほっぺ」を挟みました。毎年定番の人気商品です。



＜キャンティ＞「クレームオー・ブール・ノエル」(直径約 15cm) 5,400 円(税込)

スポンジ生地にはほどよい酸味のフランボワーズシロップを染み込ませた、クリスマスのバタークリームケーキです。クリームの絞りが細やかで美しく、クリスマスを彩ってくれること間違いなし。



＜キャンティ＞「ブシェット・ノエル」(縦 4.5×横 12×高さ 5cm) 3,240 円(税込)

二種類のビターチョコレートに優しい甘みのクレームブリュレをあわせた、ミニサイズのノエルです。飾りのチョコレートも華やかです。

＜アンヴェット＞「とちおとめのガトーフレーズ」

(直径約 12cm) 4,104 円(税込)

しっとりとしたスポンジに自家製ジャムをからめた「とちおとめ」をのせた、ミニサイズのガトーフレーズです。日本橋高島屋 S.C.本館のクリスマスケーキに初登場した＜アンヴェット＞の自信作です。



“ひと足早いクリスマス”をみすえてご用意したクリスマスケーキ

12月21日(土)・22日(日)お渡しクリスマスケーキの一例

12月21日(土)・22日(日)に、ひと足早くお渡しができるクリスマスケーキを今年は初めてご用意いたします。日本橋高島屋限定のサービスとして、ご予約は10月2日(水)～12月16日(月)まで承ります。平日はお仕事で忙しいけれど、休日にファミリーや友人と集まってクリスマスをお祝いしたいという方にオススメです。

<HIBIKA>「もみの木」(ピスタチオ・ショコラ・ラムレザン)(直径約12cm)5,400円(税込)

ラムレーズンの余韻が心地よく広がる、ピスタチオのモンブラン。

※12月21日(土)・22日(日)各日5点限り。



<ヴィタメール>「ショコラ サンバ」(直径15cm)4,104円(税込)

ほろ苦いビターチョコレートムースで、ミルクチョコレートムースを包んだ、ちょっぴり大人のイメージのクリスマスケーキです。



<ヴィタメール>「パルテール」(直径15cm)4,320円(税込)

赤すぐりの実をとじこめたホワイトチョコレートムースと、苺のコンフィチュールをフランボワーズと苺のムースで包み、その上にフルーツを華やかに飾りました。

<レクレール・ドゥ・ジェニ>「パールノエル」、「メールノエル」(1本:長さ約12cm)各594円(税込)



「パールノエル」

エクレア専門店から、サンタクロースをモチーフとしたクリスマス限定のエクレアを販売。

「パールノエル」はオレンジの香るピスタチオクリーム、「メールノエル」は酸味の効いたパッションフルーツのクリームをそれぞれ入れました。

※1本よりご予約を承ります。



「メールノエル」

【お問い合わせ】日本橋高島屋 S.C.本館 TEL (03)3211-4111(代表)