2026 IZUTSUYA

Merry Christmas

クリスマスケーキ&オードブルセレクション

お渡し：12月24・25日

1

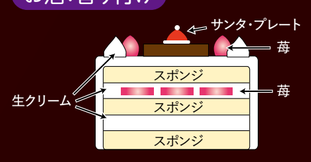


＜グランシャリオ　新山口店＞ 生デコレーション（直径 約15cm）

5,200円［限定数30］

2種類の北海道生クリームと厳選したいちごを使用した定番のケーキです。

お酒：香り付け



お渡し：12月24・25日

2



＜グランシャリオ　新山口店＞ バニラタルト（直径 約15cm）

5,500円［限定数30］

香ばしく焼き上げたアーモンドタルトとバニラ香るムースを組み合わせました。

お酒：香り付け



お渡し：12月24・25日

3

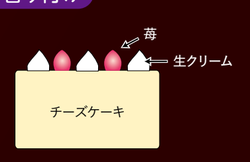


＜おひさま＞ まぼろしのチーズケーキ（直径 約15cm）

5,400円［限定数20］

濃厚な小麦・米粉不使用なチーズケーキに甘さ控えめな生クリームと苺を飾りました。

お酒：香り付け



お渡し：12月24・25日

4

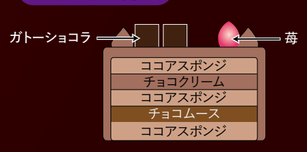


＜お菓子のピエロ＞ チョコムースとチョコクリームのケーキ（直径 約15cm）

4,320円［限定数30］

チョコムースとチョコクリームとココアスポンジのケーキです。ガトーショコラをトッピングした贅沢な仕上がりになっています。

お酒：香り付け



お渡し：12月24・25日

5



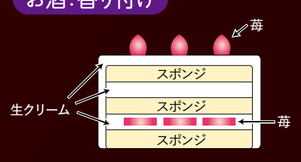
＜お菓子のピエロ＞ しらゆき姫（直径 約15cm）

4,698円［限定数30］

卵不使用の白く柔らかなスポンジに苺をサンドし生クリームで仕上げました。卵に不安をお持ちの方でもお召し上がり頂けます。

卵を使用しておりません

お酒：香り付け



お渡し：12月24・25日

6

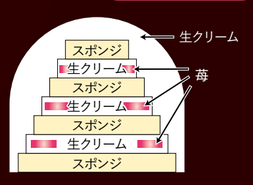


＜厚狭自然菓子 トロアメゾン＞ ホワイトツリー（直径 約12cm）

6,000円［限定数20］

くちどけの良いスポンジ生地に生クリームと苺をサンドして、ツリーをイメージしたケーキに仕上げました。

お酒：香り付け　お酒：有り



お渡し：12月24・25日

7

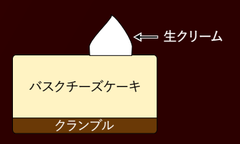


＜厚狭自然菓子 トロアメゾン＞ バスクチーズケーキ（直径 約12cm）

3,500円［限定数20］

しっとりクリーミーな食感の濃く深い、甘さ控えめのチーズケーキです。

お酒：香り付け　お酒：有り



お渡し：12月24・25日

8



＜パティスリー K.E.KAJIWARA＞ ふわふわフロマージュ（直径 約15cm）

4,800円［限定数30］

北海道産のクリームチーズを使用したレアチーズケーキです。口あたりの軽いふわふわ食感をお楽しみ下さい。

お酒：無し



お渡し：12月24・25日

9

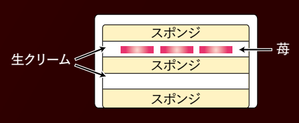


＜パティスリー ケンジ＞ ファミリークリスマス（直径 約15cm）

5,200円［限定数50］

口溶けの良いフレッシュ生クリームといちごをサンドした定番だからこそ味にこだわったクリスマスケーキです。

お酒：香り付け



お渡し：12月24日 のみ

10

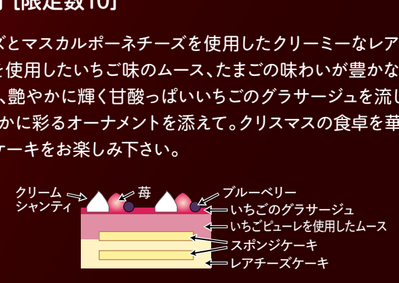


＜モロゾフ＞ ストロベリーノエル（直径 約13cm）

3,024円［限定数10］

北海道産のクリームチーズとマスカルポーネチーズを使用したクリーミーなレアチーズケーキに、ストロベリーピューレを使用したいちご味のムース、たまごの味わいが豊かなスポンジケーキを重ねました。天面には、艶やかに輝く甘酸っぱいいちごのグラサージュを流し、いちごやブルーベリー、ケーキを鮮やかに彩るオーナメントを添えて。クリスマスの食卓を華やかに彩る、いちご尽くしのクリスマスケーキをお楽しみ下さい。

お酒：香り付け



お渡し：12月24・25日

11



※写真はイメージです。

＜パサージュ＞ 11 山口県産 長州鶏丸焼き（ロースト） 1羽

4,200円

お渡し：12月24・25日

12



※写真はイメージです。

12 山口県産 長州鶏 骨付きモモ（ロースト） 1本

950円

お渡し：12月24・25日



13 モエ・エ・シャンドン ブリュット アンペリアル（375ml）＜フランス・泡・辛口＞ …… 5,445円［限定数10］

14 モエ・エ・シャンドン ブリュット ギフトBOX（750ml）＜フランス・泡・辛口＞ …… 9,460円［限定数10］

お渡し：12月24・25日

15



＜ポンパドウル＞ シュトレン（小） 1,890円

アーモンドやドライフルーツを使った、ドイツ伝統のクリスマス用焼き菓子です。

お渡し：12月24日 のみ

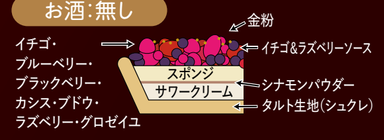
16



＜キルフェボン＞ 甘酸っぱいフルーツと サワークリームのタルト（直径 約15cm） 6,578円［限定数10］

甘酸っぱいイチゴをはじめ、ブルーベリーやラズベリー、ぶどうなど彩り豊かなフルーツをたっぷりと飾った、華やかなクリスマスタルトです。リースのように美しく円を描くデコレーションは、テーブルを一気に華やかにし、特別な日の雰囲気を引き立てます。仕上げには、結晶をモチーフにしたオリジナルオーナメントをお好みで飾っていただき、ぐっと可愛らしさが増す特別なタルトが完成します。

お酒：無し



お渡し：12月24日 のみ

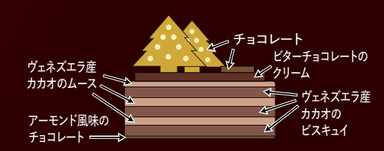
17



＜ジャン＝ポール・エヴァン＞ オルセー ノエル（長さ 約17.5cm） 6,156円［限定数10］

優しい甘さが広がるアーモンド風味のチョコレートに、軽やかな口どけのヴェネズエラ産カカオのムースとビスキュイショコラを重ねたガトー。

お酒：無し



お渡し：12月24日 のみ

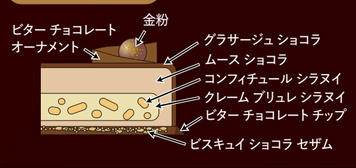
18



＜ピエール マルコリーニ＞ アンヴォル ノエル 2026（直径 約12cm） 6,966円［限定数10］

日本上陸25周年を記念し、不知火や黒ゴマなど和素材を取入れた創造力あふれる味わいをご堪能ください。

お酒：無し



お渡し：12月24日 のみ

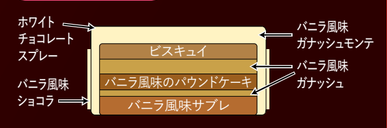
19



＜ピエール・エルメ・パリ＞ アンフィニマン ヴァニーユ クール メレ（直径 約12cm） 4,536円［限定数5］

ピエール・エルメのバニラ観が込められた「アンフィニマン ヴァニーユ」。2種のガナッシュの豊かな味わいと、さくさくのサブレの歯ごたえのコントラストが見事に活かされた、"自家製バニラテースト"を心ゆくまでお楽しみください。〈クール メレ(入り交じる想い)〉は、ジャーナリストのレスリー・ゴーゴワ（雑誌『YAM』編集長）が描いたデッサンから自由に発想して創作しました。このデッサンは2019年にピエール・エルメが彼女からインタビューを受けた際に手渡されたものです。

お酒：有り



お渡し：12月24日 のみ

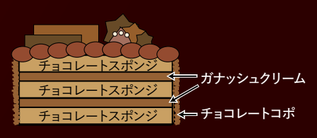
20



＜デメル＞ トリュッフルトルテ（直径 約13cm） 7,020円［限定数10］

お酒：無し

風味豊かなガナッシュクリームをチョコレートのスポンジでサンドしたデメルの代表的なトルテです。



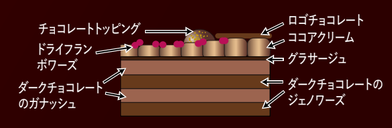
お渡し：12月24日 のみ

21



＜ゴディバ＞ ゴディバル グランド ショコラ ケーキ（長さ 約15cm） 5,400円［限定数8］

ゴディバのシェフが、チョコレートの奥深い味わいと食感の絶妙なハーモニーにこだわって仕上げたチョコレートケーキです。ダークチョコレートを贅沢に使ったガナッシュとジェノワーズが4段の層を織りなし、ひと口ごとに濃厚なカカオの世界が広がります。特別な日を彩る華やかなデコレーションと上質な味わいに仕上げました。大切な方への贈り物や記念日のデザートにも最適。ゴディバならではの贅沢なチョコレート体験をお楽しみいただけます。



お渡し：12月24日 のみ

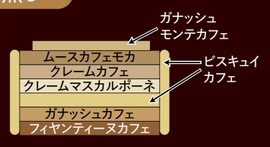
22



＜モンサンクレール＞ シャルロットティラミス（直径 約12cm） 5,801円［限定数5］

フランス菓子の「シャルロット」をイメージし、コーヒー、マスカルポーネ、ショコラを組み合わせたティラミス。ほろ苦く芳ばしいコーヒーのビスキュイやムース、クリーミーなマスカルポーネとビターなショコラの味わいに加えサクサクのフィヤンティーヌが食感のアクセントに

お酒：無し



お渡し：12月24日 のみ

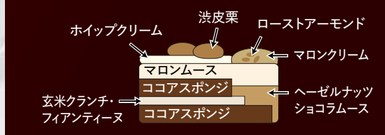
23



＜贅沢両論＞ 笠原将弘のヘーゼルナッツ モンブラン（直径 約15cm） 4,299円［限定数5］

和栗をベースにしたマロンクリーム・ムースとヘーゼルナッツショコラムースを合わせた和洋折衷のクリスマスケーキ。サクサクとした食感の玄米クランチを加え香ばしさをプラス。

お酒：無し



お渡し：12月24日 のみ

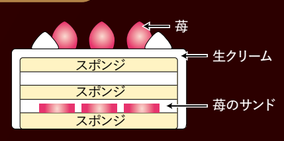
24



＜フランス菓子16区＞ クリスマスシャンティー 5寸（直径 約15cm） 5,076円［限定数10］

国産苺を使ったシンプルなクリスマスデコレーションケーキ。飾りは全て、職人による手作りです。

お酒：無し

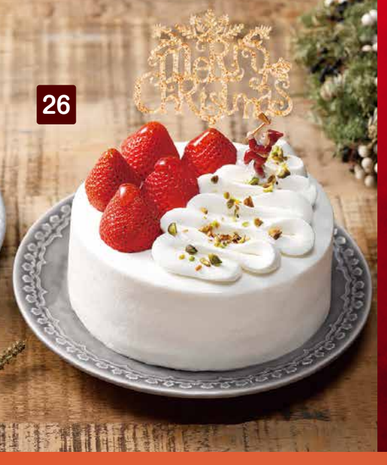


お渡し：12月24日 のみ

25



26

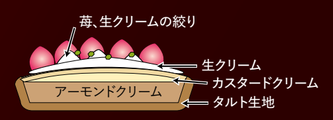


＜sweets shop FAVORI PLUS（スイーツショップファボリプリュ）＞

25 タルトフレーズ（直径 約15cm） 5,000円［限定数10］

サクサクのタルト生地に九州原乳の生クリーム、カスタードクリームを絞り国産いちごをたっぷり飾りました。クリスマス仕様に可愛らしくデコレーションしました。

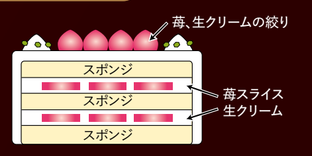
お酒：無し



26 ガトーフレーズ（直径 約15cm） 5,000円［限定数10］

フワフワなスポンジ生地に国産いちごと九州原乳の生クリームをサンドした定番で人気のガトーフレーズ。オリジナルトッパー付きです。

お酒：無し



お渡し：12月24日 のみ

27



＜ケーキファミュ＞ メルティショコラ（直径 約15cm） 5,400円［限定数5］

フランス産ヴァローナ社の70%スイートチョコを使用。濃厚かつ軽い味わいのグルテンフリーチョコレートケーキ（製造ラインで小麦粉使用）。

お酒：香り付け　お酒：有り



お渡し：12月24日 のみ

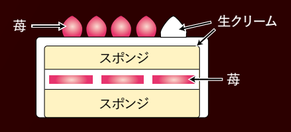
28



＜ホテルニューオータニ博多＞ クリスマスショートケーキ（直径 約15cm） 6,000円［限定数5］

大粒のいちごと、コクのある生クリーム、しっとり焼き上げたスポンジの一体感を楽しんでいただける定番ショートケーキ

お酒：香り付け



お渡し：12月24日 のみ

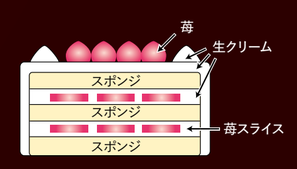
29



＜西鉄グランドホテル＞ 苺のホワイトクリスマス（直径 約12cm） 6,200円［限定数5］

お酒：香り付け

創業当時より変わらない美味しさで愛されてきた伝統のクリスマスケーキ。パティシエが厳選した苺としっとりしたスポンジで2層に挟み、上質な生クリームをたっぷりと絞り上げました。苺とスポンジで2層にサンドしたリッチな味わいです



お渡し：12月24日 のみ

30



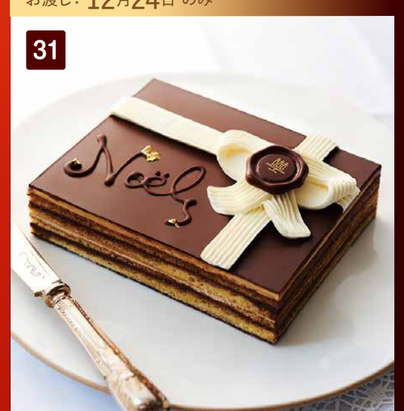
＜アンテノール＞ ブッシュ・ド・アンテノール（長さ 約16cm） 4,320円［限定数10］

ヨーロッパ伝統のクリスマスケーキを、アンテノールスタイルで。バタークリーム、フランボワーズガナッシュをチョコアーモンドスポンジで巻き込んだ深い味わい。中にしのばせたフランボワーズソースが甘酸っぱいアクセントです。



お渡し：12月24日 のみ

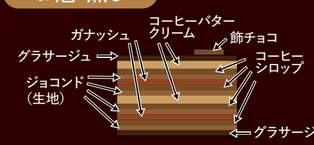
31



＜アンリ・シャルパンティエ＞ オペラ・ドゥ・ノエル G（約12.1cm×15.8cm×5.5cm） 5,400円［限定数5］

フランス発祥のチョコレートケーキをクリスマス限定アレンジ。全部で10層からなるひとくちごとに味わいの変化が楽しめる贅沢なチョコレートケーキです。

お酒：無し



ご予約承り期間

11月1日㊐～12月8日㊋

商品のお渡し日

12月24日㊍・25日㊎

午後2時～午後6時 ※商品によって異なります。

※24日（木）のみの商品がございます。
※交通事情により、入荷が遅れる場合もございます。何卒ご了承ください。

ご予約承り場所

山口店1階 和洋酒ギフトコーナー
周南ショップ・宇部ショップ クリスマスケーキ特設コーナー
※外商部・従業員への直接のご注文も承ります。

お電話での承り・お問合せ

ウィズカードをお持ちで、クレジット決済可能な方に限ります。
※折り返しご確認のご連絡をする場合がございます。

・山　口　店（受付：午前10時～午後6時）☎083-902-1070
・周南ショップ（受付：午前10時～午後6時）☎0834-33-1228
・宇部ショップ（受付：午前10時～午後6時）☎0836-39-8887

お支払いについて

誠に勝手ながら、ご予約時のお支払いとさせていただきます。
お電話でのご予約の際はウィズカードクレジット決済とさせていただきます。

1～10、15～31のケーキには、小麦・乳・卵を使用しております。詳しくは売場係員におたずねください。

〈ご注意〉

- ●表示価格は消費税を含む総額にて表示しております。
- ●すべての商品の数量に限りがございますので、お早目にお求めください。尚、品切れの際はご容赦くださいませ。
- ●材料の都合により、デザイン・仕様が多少変更になる場合がございます。予めご了承くださいませ。
- ●消費期限は商品ごとに異なります。
- ●商品の性質上、お取り替え、キャンセルはご容赦願います。
- ●各商品のサイズは手作りの為、多少の誤差が生じます。予めご了承くださいませ。
- ●商品の配送はご遠慮願います。