

Christmas Cake

2025 IZUTSUYA



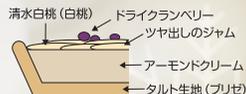
New

KM2501

KM2501 〈キル フェ ボン〉
“清水白桃”のタルト (直径15cm)
6,059円 [限定数50]

“清水白桃”のコンポートを、バニラ風味のアーモンドクリームと一緒にじっくりと焼きあげました。やわらかい果肉と豊富な果汁、上品な甘みが口いっぱいに広がります。

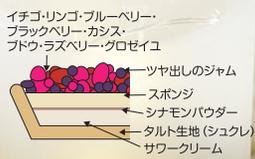
お酒:無し



KM2502 〈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17cm) 6,351円 [限定数50]

イチゴをはじめ数種のベリーやぶどうなど、甘酸っぱいフルーツをたっぷり飾った華やかなタルト。サワークリームをたっぷり使用し、仕上げにシナモンを振った風味豊かなタルトと組合せました。

お酒:無し



KM2502

New



New

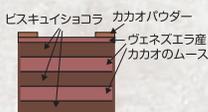
KM2503

KM2503 〈ジャン=ポール・エヴァン〉
グアヤキル ノエル (約6×15×高さ5cm) 5,616円

〈ジャン=ポール・エヴァン〉を代表するガトー。カカオとアーモンドの香り高いビスキュイと濃厚なヴェネズエラ産カカオのムースの組合せ。クリスマスだけの特別な仕上げのデコールで登場です。

●お手渡し日:12月24日(水) 1日限り

お酒:無し



New

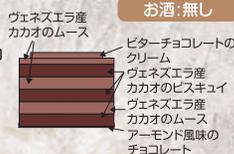
KM2504

KM2504 〈ジャン=ポール・エヴァン〉
オルセー ノエル (約7×17.5×高さ4cm) 5,940円

優しい甘さが広がるアーモンド風味のチョコレートに、ビターチョコレートのムースとビスキュイショコラを重ねました。

●お手渡し日:12月24日(水) 1日限り

お酒:無し



IMPORT BRANDS CAKE



KM2505

KM2505 〈ビエール マルコリーニ〉

ノエルドゥビエール 2025 - ガトー ムース オ キャラメル (直径約12.5cm) 7,992円【限定数40】

くちどけ滑らかなババロワ キャラメルと濃厚なクレムー キャラメルを重ね、ヘーゼルナッツの風味と食感がバランスよいクリスマス限定のキャラメルケーキ。艶やかなグラサージュの上にオリジナルビターチョコレートのボールとヒラギを飾った、聖夜をシックに彩るクリスマスケーキです。

●お手渡し日:12月24日(水) 1日限り

お酒:無し



KM2506

KM2506 〈ビエール・エルメ・パリ〉

オルフェオ クール メレ (直径約12cm) 5,400円【限定数50】

チョコレートとヘーゼルナッツがクラシカル&マジカルな形で融合。チョコレートビスキュイのふんわり感、ヘーゼルナッツブラリネクリームのとろり感、ビターチョコレートガナッシュのすべすべ感が、コントラストの妙を示しながら棲み分けています。

●お手渡し日:12月24日(水) 1日限り

お酒:無し



KM2507

KM2507 〈デメル〉

トリュッフルトルテ (直径約13cm) 6,912円【限定数40】

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。

●お手渡し日:12月24日(水) 1日限り

お酒:無し



KM2508

KM2508 〈ゴディバ〉ガトー ショコラ ノワゼット

(直径約12cm) 7,020円【限定数20】

濃厚でしっとりとしたチョコレートビスキュイに、ふわふわのブラリネムースと、なめらかなヘーゼルナッツクリームを重ねました。一口食べるごとに、深みのあるカカオとローストナッツの風味が口いっぱいに広がります。

●お手渡し日:12月24日(水) 1日限り

お酒:無し



KM2509

KM2509 〈エルマン・ヴァンデンダー〉

ロイヤルショコラノエル (直径約13.5cm) 3,780円【限定数50】

ベルギー王室御用達パティシエ エルマン・ヴァンデンダー監修のチョコレートケーキ。ベルギー産チョコレート等(チョコレート中ベルギー産チョコレート22%使用)を使用したショコラクリームとバナラクリームをサンドした濃厚なチョコレートケーキです。

お酒:香り付け



KM2510

KM2510 〈パビ〉

ドバイチョコレートケーキ (約10.5×10.5cm) 6,480円【限定数12】

〈パビ〉史上、最高濃度のケーキ。香ばしくローストしたクラッシュピスタチオ、カダイフ、チョコチップの多彩な食感、風味豊かなピスタチオクリームとしっとり焼きあげたビスキュイショコラを丁寧に重ね合わせ、濃厚なチョコレートで贅沢に包み込みました。

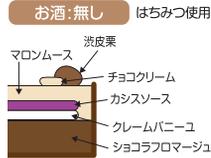
お酒:無し



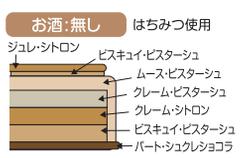
NEW ARRIVAL



KM2511
 〈一夜城ヨロイツカ・ファーム〉
 ノエル・ショコラマロン
 (直径約12cm)
 5,184円【限定数36】
 地産地消を目指した鏝塚 俊彦シェフのパティスリー。チョコレートを加えた濃厚なヘイクドチーズにやさしい味わいのマロンムース。アクセントにカシスのソースを合わせたちよびり大人なクリスマスケーキです。



KM2512
 〈モンサンクレール〉
 シトロンビスターシュ
 (直径約12cm)
 5,801円【限定数36】
 濃厚な味わいのイタリア産ピスタチオをムースやクリームにし、甘酸っぱいレモンのクリームやジュレを合わせました。ピスタチオのkokと瀬戸内レモンの爽やかな酸味、甘みのバランスが絶妙です。



KM2513
 〈ホテルオークラ〉
 キャラメルダブルナッツ
 ショコラ (直径約15cm)
 4,298円【限定数30】
 カカオ分69%のチョコレートをを使用したショコラムース、ヘーゼルナッツショコラシャンティ、キャラメルソースを重ね、食感のアクセントにアーモンド、香りづけにコアントローを使用した贅沢なショコラケーキです。



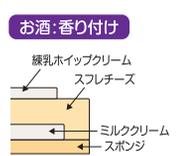
KM2514
 〈リーガロイヤルホテル〉
 イタリア栗のモンブラン
 (直径約15cm)
 4,298円【限定数30】
 イタリア産のマロン原料をふんだんに使用し、高級感のあるノワゼット(ヘーゼルナッツ・アーモンド)生地に濃厚なマロンクリームを合わせました。伝統と格式の贅沢なモンブランです。



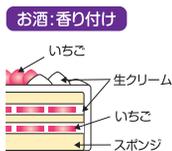
KM2515
 〈プリンスホテル〉
 パーフェクトチーズケーキ
 (直径約13.5cm)
 4,298円【限定数30】
 内藤名誉料理長が「パーフェクト」と評するチーズケーキ。3層のチーズの層それぞれに特徴を持たせた完璧な調和を楽しめるケーキです。



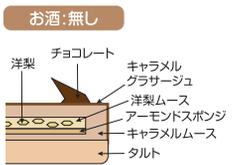
KM2516
 〈坂井宏行〉
 ミルクチーズケーキ
 (直径約14.5cm)
 3,456円【限定数50】
 フレンチレストラン オーナーシェフの鉄人・坂井宏行監修のチーズケーキです。フランス産クリームチーズ等を使ったやわらかな食感のスフレチーズケーキにとろけるようなミルク風味のクリームを入れました。



KM2517
 〈ラヴィ〉
 ノエルシャンティ
 (直径約15cm)
 5,500円【限定数50】
 三温糖を使い、しっとり焼き上げたkokのあるスポンジ。九州産のいちご濃厚な純生クリームを贅沢に2段重ね、素材一つひとつにこだわったショートケーキです。



KM2518
 〈パティスリー クレア〉
 キャラメルポワールタルト
 (直径約15cm)
 4,320円【限定数50】
 キャラメルムースの中に洋梨のムースを閉じ込めてチョコレートでデコレーションしたタルトです。

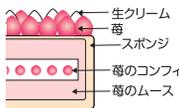




KM2519

〈フランス菓子 16区〉
シャルロット・フリーズ・
クリスマス (直径約15cm)
6,156円 [限定数40]
国産苺を飾りやムースにふんだんに使用した、井筒屋限定のクリスマスケーキ。別添えのパッションフルーツソースで味の変化も楽しめます。

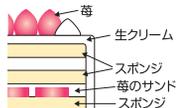
お酒: 有り



KM2520

〈フランス菓子 16区〉
クリスマスシャンティエー 5寸
(直径約15cm) 5,076円
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



KM2521

〈sweets shop FAVORI PLUS (スイーツショップ ファボリ プリュ)〉
タルトフリーズ (直径約15cm)
4,500円
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、国産苺をたっぷりのせた〈ファボリ〉で人気のタルトフリーズです。クリスマス飾りをのせて可愛く仕上げました。

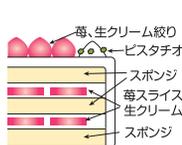
お酒: 無し



KM2522

〈sweets shop FAVORI PLUS (スイーツショップ ファボリ プリュ)〉
ガトーフリーズ (直径約15cm)
4,500円
フワフワ食感のスポンジ生地に国産苺と九州原乳の生クリームをサンドした定番人気のガトーフリーズ。クリスマス仕様に可愛らしく仕上げました。

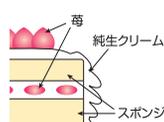
お酒: 香り付け



KM2523

〈フランス菓子
ブルーフォンセ〉
ガトーフリーズ (直径約14cm)
4,719円 [各日限定数25]
なめらかな口溶けが自慢の純生クリームと、しっとりきめ細かなスポンジで作る〈ブルーフォンセ〉人気No.1の苺のショートケーキです。

お酒: 香り付け

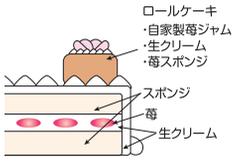


KM2524

KM2524

〈ミル・ベル・フルール〉
Princess Castle
(直径約15cm)
5,000円 [限定数30]
ふわふわスポンジと生クリームのケーキに、苺ロールをのせて、スペシャル2段ケーキに仕上げました。

お酒: 無し

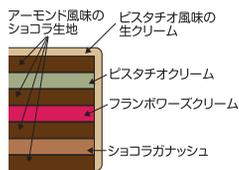


KM2525

KM2525

〈グラン ダジュール〉
クーシュー・ド・ピスターシュ
(長さ約18cm)
4,536円 [限定数40]
4層の生地の中に、チョコレートのほろ苦さとフランボワーズの甘酸っぱさ、ピスタチオのまるやかでココのある甘みを閉じ込めた濃厚でリッチなケーキをお楽しみください。

お酒: 香り付け



KM2526

KM2526

〈ドルチェ・ディ・ロッカ
カリーノ〉
クリスマスリースフロレンス
(直径約15cm)
5,000円 [限定数30]
ココアのバウンドケーキに〈カリーノ〉オリジナルのミルク感たっぷりのバタークリームでクリスマス仕様の松ぼっくり、お花などをトッピング。ココアのバウンドケーキとミルクたっぷりのクリームは相性抜群です。

お酒: 無し





KM2527

〈チョコレートショップ〉
Xmas博多の石畳
(約10×15cm)

4,536円【限定数60】

〈チョコレートショップ〉で一番人気、5層仕立ての口の中で「スツ」ととろける、やさしい甘さのチョコレートケーキ。特別サイズのクリスマスバージョンで仕上げました。

お酒:香り付け



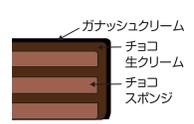
KM2528

〈チョコレートショップ〉
Xmasふんわりザッハトルテ
(直径約15cm)

4,968円【限定数60】

ふんわりとしたチョコレートスポンジとチョコ生クリームをふんだんに使用した、(チョコレートショップ)オリジナルのザッハトルテです。

お酒:香り付け



HOTEL
MADE
CAKE



KM2529



KM2530

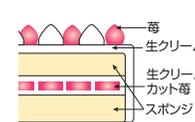
KM2529

〈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)

.....5,500円【限定数60】

大粒の毎とココのある生クリーム、しっとり焼きあ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です。

お酒:香り付け



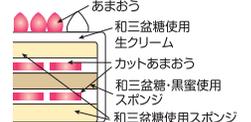
KM2530

〈ホテルニューオータニ博多〉
新スーパーあまおう
ショートケーキ
(直径約18cm)

.....14,040円【限定数30】

博多あまおう、太陽卵を使用したスポンジと黒蜜入りスポンジ、軽やかな大牟田産の生クリームを使用した極上のケーキです。

お酒:無し



KM2531



KM2532

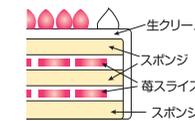
KM2531

〈西鉄グランドホテル〉
苺のホワイトクリスマス
(直径約15cm)

.....6,500円【限定数50】

創業当時から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をしっとりとしたスポンジで2層にはさみ、上質な生クリームをたっぷりと絞りあげました。

お酒:香り付け



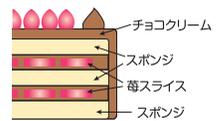
KM2532

〈西鉄グランドホテル〉
苺のチョコレートクリスマス
(直径約15cm)

.....7,000円【限定数20】

創業当時より半世紀以上受け継がれる生クリームと豊かなフレーバーのチョコを混ぜ合わせたクリームをたっぷり使用。毎とスポンジで2層にサンドしたリッチな味わいです。

お酒:香り付け



KM2533



KM2534

KM2533

〈アートホテル小倉
ニュータガワ〉
グラサージュ・ノエルショコラ
(直径約15cm)

.....4,600円【限定数30】

芳醇なマダガスカル産バリバニーンズを使用したクレームブリュレをショコラムースで包み込んだグラサージュ・ショコラ。ラズベリー爽やかな酸味が華やかなアクセントを添えます。

お酒:無し



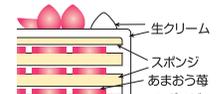
KM2534

〈アートホテル小倉
ニュータガワ〉
ノエル・フリーズ
(直径約15cm)

.....5,300円【限定数30】

3種の生クリームですっきりココ深い味わいに仕上げた、口どけ柔らかなホイップクリーム。味宝卵を使用したスポンジとあまおう苺を贅沢に3層にも重ねた、特別なクリスマスケーキです。

お酒:無し



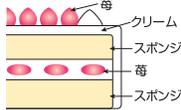


KM2535

KM2535
 〈アンテノール〉
 ノエル・フレーズ
 (直径約21cm)
 ……9,720円【限定数20】

北海道産生クリームをブレンドした口どけの良いクリームと、きめ細やかに焼きあげたスポンジケーキで苺をサンド。パーティーサイズで苺を存分に飾りました。

お酒:無し



KM2536

KM2536
 〈アンテノール〉
 ブッシュ・ド・アンテノール
 (長さ約16cm)
 ……4,212円【限定数20】

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みました。フランボワーズソースがアクセントに。

お酒:無し

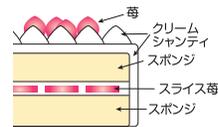


KM2537

KM2537
 〈モロゾフ〉
 クリスマス ストロベリー
 ショートケーキ
 (直径約12cm)
 ……3,240円【限定数30】

ふんわりと口どけが良かったまごの味が豊かなスポンジケーキで、スライスした苺とたっぷりのクリームシャンティをサンドしました。

お酒:香り付け

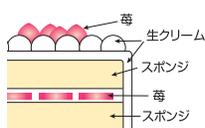


KM2538

KM2538
 〈ユーハイム〉
 ショートデコレーション
 (直径約12cm)
 ……3,672円【限定数15】

こだわりである「食品添加物にたよらない菓子づくり」を追求したデコレーションケーキ。ふんわりスポンジと口どけのよいコクのある生クリームに、フレッシュな苺とブルーベリーを飾りました。

お酒:無し



KM2541

KM2542

KM2539

KM2540

※写真は4~5人前です。

〈かつ丼〉クリスマス限定 お肉屋さんのオードブル

KM2539 (4~5人前) 5,400円【限定数20】 **KM2540** (2~3人前) 3,888円【限定数30】

KM2541 〈かつ丼〉国産 照り焼きローストチキンレッグ (1本) 1,188円【限定数200】

KM2542 〈ビバ・ラ・ベジ〉サラダオードブル (1~2人前) ……1,080円【限定数30】



KM2543



KM2544

KM2543 〈RF1〉Xmasサラダセレクション (1パック) ……2,990円【限定数30】

KM2544 〈RF1〉Xmasピンチョスセット (1パック) ……3,300円【限定数20】



KM2545

KM2545 〈鶏三和〉香草美水鶏 丸焼き (1羽) ……3,491円【限定数30】



Christmas Hors d'oeuvre

〈阿蘇の逸品〉×〈B&W〉のクリスマスメニューが食卓を華やかに彩ります。

KM2546 〈B&W〉クリスマスパーティセット (2~3人前) 3,780円 【限定数30】 (マルゲリータピザ(直径約20cm)、エビとアスパラのグラタン、ポテトときのこのグラタン、ミニオードブル)

KM2547 〈阿蘇の逸品〉国産牛のローストビーフ (100g) 1,944円 【限定数50】



Christmas WINE

〈WINE 古武士屋〉

KM2548 クラレンドル・ルージュ (750ml, フランス, 赤) 3,300円
クオリティの高いブドウを厳選して仕立てられた贅沢な造りの1本。ボルドーワインならではの重厚さと気品をご堪能ください。

KM2549 サンテロ 天使のアスティ (750ml, イタリア, 白泡) 1,925円
マスカットの華やかな香りと爽やかな果実味を持ちあわせる、世界的に人気の甘ロスパークリングワイン。

※20歳以上の年齢であることが確認できない場合には酒類の販売はいたしません。



KM2552
〈イゾラカウラ〉
Xmasチーズセット (350g)
4,590円 【限定数20】
(A)イタリア産 ウォッシュチーズ、
(B)オランダ産 セミハード、
(C)イタリア産 ハード、
(D)フランス産 ソフト白カビ、
(E)イタリア産 ブルーチーズ)



KM2550



KM2553
〈ホテルニューオータニ 博多〉
ミートパイ (約18×8cm)
3,300円 【限定数30】



KM2551

KM2550 〈柿安ダイニング〉柿安がおすすめする
ローストビーフオードブル (約3人前) 4,320円 【限定数20】
KM2551 〈柿安ダイニング〉黒毛和牛ローストビーフ (100g) 2,495円

これらの商品は、配送のみの承りでございます。



送料込み
冷凍

KM2554
〈ホテルニューオータニ〉
オードブルセット (2~3人前)
12,960円 【限定数20】
(スキのエスカパベッシュ、蒸し鶏のトリュフマヨネーズ、ジャンボンブランベルシェ、スモークサーモン、トラウト デイル風味、砂肝のコンフィ、合鴨のコンフィ、海老のテリーヌ、シユリミアスピック、タコのバジルソース、国産黒毛和牛の和風ローストビーフ、蒸し鶏と野菜のコンソメアスピック、チキンガラソテーヌ、豚肉と鶏レバーのパテ(パテカンパニユ))



※写真は盛り付け例です。

KM2554

全国ご配送を承ります。●お届け可能日:12月23日(火)・24日(水)どちらかのお届けになります。
※冷凍でのお届けになります。解凍時間の目安は冷蔵庫で24時間です。※沖縄・離島を除く。



ご自宅へお届けする特別なケーキ&アドベント菓子

オンラインショッピング限定

これらの商品は、配送のみの承りでございます。店頭での承りはいたしません。
ご注文・商品詳細・承り期間については、右記よりご確認ください。

井筒屋オンライン



送料込み
冷凍



※冷蔵庫で8時間程度解凍してお召し上がりください。

KM2555

〈ピエール・エルメ・パリ〉
チーズケーキ イスパハン
(直径約15cm)
7,020円【限定数20】

伝統的なチーズケーキも、ピエール・エルメの手にかかればこんなにも独創的な仕上がり。バラとライチ、フランボワーズのイスパハンの風味にクリームチーズが加わり、さらに濃厚で優美な味覚が広がります。

お酒:無し

ライチ入り
フランボワーズのコンポート
フランボワーズペレ
ローズ風味チーズムース
ローズ風味の
ハイドチーズケーキ
デコールショコラ
サブレ

フランボワーズ
風味ビスキュイ

●お届け可能日:12月20日(土)~25日(木)

送料込み
冷凍



※冷蔵庫で4時間程度解凍してお召し上がりください。

KM2557

〈パティスリー・サダハル・アオキ・パリ〉
デギュスタシオン ノエル
(約3×3×3cm、8種)
4,644円【限定数30】

定番人気の3種に、季節限定の5種を加えた、夢のような8つの味わい。一口サイズのケーキたちは、まるで宝石のように美しく、ショーケースをそのまま閉じ込めたかのような華やかさ。ショコラの濃厚なココ、フルーツの爽やかな酸味、ナッツの香ばしさなど、ひとつひとつ異なる表情を持ち、食べ進めるたびに新しい驚きと喜びが広がります。

お酒:香り付け

●お届け可能日:12月20日(土)~25日(木)

KM2556

〈ピエール・エルメ・パリ〉
トレゾール ドラメール
(約7.5×10×5.5cm)
2,862円【限定数30】

フルール・ド・セルのほのかな塩気がアクセントとなり、甘みを一層引き立てるチョコレートの「サブレ アンフィニマン ショコラ」と、バラとライチとフランボワーズの3つのハーモニーが圧倒的な存在感を誇る「サブレ イスパハン」などクリスマス限定の缶に詰め込みました。

お酒:香り付け

●お届け可能日:12月15日(月)~25日(木)

冷蔵



KM2558

〈ラ・メゾン・デュ・ショコラ〉
カレンダー パリ エテルネル
(直径約40.5×3.7cm、30粒)
13,932円【限定数10】

光り輝く街「パリ」が生み出すアートやデザインとチョコレートが織りなす心奪われる魅惑のコレクションをお楽しみください。

お酒:無し

※賞味期限:12月31日(水)

●お届け可能日:12月1日(月)~25日(木)

ご注文方法

店頭でのお申込み・ご予約

店頭でのお申込み・ご予約は、小倉井筒屋 本館地階 食品中央催事場にてお申込みください。(商品番号 KM2555~2558は除く。)

※お支払いは、ご予約の際にお願いいたします。※商品の特性上、お手渡し日の変更・キャンセルは何卒ご容赦ください。※お持ち帰りのみのお渡しとなります。(配送不可)

ご予約承り期間

10月15日(水)~12月9日(火)



井筒屋オンラインでのご注文

井筒屋オンライン

ご予約承り期間

10月15日(水)午前10時~12月8日(月)午後5時

※ご購入にはWEB会員登録が必要です。詳しくはオンラインサイトにてご確認ください。

代金お支払い方法

クレジットカード・友の会カード

※井筒屋クレジットカード、各種クレジットカードがご利用いただけます。

※クレジットカード名、クレジット会員番号、有効期限をご留意の上お申込みください。

※クレジットカードのお支払いは、弊社の受注処理時に決済させていただきます。商品のお受取り前にお引落しが発生する場合がございますので、ご了承ください。



※カタログ掲載商品の多くは限定商品につき、お早めにご予約ください。※掲載商品は数に限りがある場合がございます。品切れの際はご容赦ください。※掲載商品の飾り・付属品につきましては、変更になる場合がございます。

※掲載商品の表示価格は本体価格に消費税を含んだ価格でございます。※商品のカラーは撮影・印刷の関係で実際の色と異なって見える場合がございます。

ケーキ・オードブルのお手渡し日

下記の商品以外は **12月24日(水)・25日(木)2日間** のお手渡しとなります。

●商品番号 KM2503~2508 お手渡し日 12月24日(水) 1日限り

●商品番号 KM2554~2558 直送商品のため配送でのお届けとなります。

お手渡し場所

[小倉井筒屋] 新館9階 パステルホール(ケーキお手渡し特設会場)

お手渡し時間は正午からです。※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。

[お問合せ] 小倉井筒屋 本館地階 洋菓子コーナー TEL.093(522)2036

※KM2501~2538、KM2555~2558のケーキ・菓子には小麦・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。

