

東宝ストア・新あじそう

TOHO・Aiso Family Christmas 2024

ファミリー
クリスマス



クリスマスケーキご予約特典

割引対象商品は
このマークが
目印です。

期間中
当店店頭
販売価格
より

10%割引

※ただし、ご予約で予定数が満たされた場合は店頭での販売はございません。※ご予約価格は割引後の価格で表示しております。

ご予約締切

12月13日(金)

※一部商品は早期締切
させていただきます。

商品お渡し日

12月21日(土)~25日(水)

※一部お渡し日限定の
商品がございます。

商品お渡し日を21日より若干早めにできる商品も
ございます。担当者にご確認ください。

※一部割引対象外商品がございます。

※一部数量限定商品につきましては、限定数量になり次第締切らせていた
だきますのでご了承下さい。

※ケーキ・ピザなどに記載されている大きさには多少の誤差がございます。

ご予約価格

TOHO

ロータリー店 ☎(0858)22-2971
西倉吉店 ☎(0858)28-0121
由良店 ☎(0858)37-4572
米田店 ☎(0858)23-6111
河北PLAZA ☎(0858)26-8080
赤碓店 ☎(0858)24-5760

Aiso

パール店 ☎(0858)26-1121
ハワイ店 ☎(0858)35-3431

いちごの ケーキ



1 タカキベーカリー
いちごのケーキ
直径 約15cm
ご予約価格 **3,280**円
税込3,542円

家族みんなで楽しめる、いちごのケーキです。しっとりとした口どけの良い生地に、北海道産生クリームを使用したまるやかなホイップクリームとフルーツ（黄桃&パイナップル）をサンドし、いちごと粉糖、チョコプレートで仕上げました。



3 ヤマザキ
クリスマス
生ケーキ6号
直径 約18cm
ご予約価格 **3,300**円
税込3,564円

口どけの良いスポンジとクリームが特徴の苺を使用したクリスマスケーキです。



2 ヤマザキ
クリスマス
苺サンド5号
直径 約15cm
ご予約価格 **3,580**円
税込3,866円

角切り苺と果肉感のある苺プレザーブをそれぞれサンドしました。乳風味豊かなクリームが特徴のクリスマスケーキです。



4 ヤマザキ
クリスマス
生ケーキ4号
直径 約13cm
ご予約価格 **2,080**円
税込2,246円

口どけの良いスポンジとクリームが特徴の苺を使用したクリスマスケーキです。



大山乳業 のケーキ

たっぷりデコレーションした
ホイップクリームに、
存在感のある苺をトッピング。
箱を開けた瞬間広がる
芳醇な苺の香りをお楽しみください。

クリームは幸せの魔法
大山乳業と
ANAクラウンプラザホテル米子とのコラボ。



5 大山乳業
ANA監修ケーキ
直径 約15cm
数量限定 **4,300円** 本体
税込4,644円

12/24
限定販売

シンプルなデザインで大容量！
雪を思わせるホワイトチョコが
ケーキの味を引き立てます。



6 大山乳業
スノーフレーク
直径 約21cm
ご予約価格 **3,200円** 本体
税込3,456円

自家製のクリームチーズと国産マスカルポーネを使った
白バラオリジナルのティラミス。



7 大山乳業
ティラミス
直径 約15cm
ご予約価格 **2,800円** 本体
税込3,024円

チョコ素材をふんだんに使用した濃厚チョコ
ケーキです。



8 大山乳業
メリーショコラ
直径 約15cm
ご予約価格 **2,970円** 本体
税込3,208円

切り分けいらずのアソートケーキ。
4種類の味が楽しめます！



9 大山乳業
クリスマス
アソート
直径 約18cm
ご予約価格 **3,400円** 本体
税込3,672円

京都府産宇治抹茶、大納言納豆、栗甘露煮、
黒糖わらび餅、ぎゅうひで和テイストあふれる
ケーキです。



11 大山乳業
和みの抹茶
クリスマス
直径 約12cm
ご予約価格 **2,550円** 本体
税込2,754円

マロンクリームをたっぷり使い、
渋皮付きの栗をトッピングした
ふんわりしっとりなケーキです。



10 大山乳業
マロン・ド・ノエル
長さ 約18cm
ご予約価格 **3,140円** 本体
税込3,391円

上品で口溶けの良い生クリーム入りの
ホイップクリームでデコレーションしました。



12 大山乳業
メリー
クリスマス
直径 約15cm
ご予約価格 **2,970円** 本体
税込3,208円



12/23~25
限定販売

12/5
早期締切

13 鳥取ベルフル
クリスマス
生ワッフル
6個
数量限定 **1,880円** 本体
税込2,030円



素材を贅沢に使ったオリジナルクリームをふんわり生地で包んだ、鳥
取で唯一のワッフル専門店「ベルフル」オリジナルワッフル(ガスタード
クリーム、ストロベリーホイップ、チョコレートクリーム、抹茶ホイップ、
ホワイトホイップ、カフェオレクリーム)を詰め合わせました。



12/23~25
限定販売

12/5
早期締切

14 倉吉ウール・ドゥ・ガトー
クリスマス
ギフトボックス
5個
数量限定 **1,580円** 本体
税込1,706円



Heure du gateau

こだわりの素材の焼き菓子の専門店「ウール・ドゥ・ガトー」
のクッキー、フィナンシェ等人気の5種類(ブル・ドゥ・
ネージュ、フィナンシェ、ガレット・ノア、ディアマントコロ
ラ、クロカン)をおしゃれな箱に詰め合わせました。
※パッケージがチラシの画像と変更になる可能性があります。

アソート ケーキ



15 タカキベーカーリー
Xmas
ファミリー
アソート 6号
直径 約18cm

ご予約価格
3,300 本体
税込3,564円

家族みんなで選べる8つのおいしさを詰め合わせました。
①あまおう莓ジャムを使用した莓クリーム・②ココア生地のチョコ・③オレンジソース仕
上げのデンマークチーズ・④抹茶スポンジと抹茶クリームの抹茶・⑤チョコレートケー
キ生地とココア生地でラズベリーソース仕上げのベリームース・⑥グラサージュショコ
ラで仕上げのチョコムース・⑦ココア生地に刻みマロン入りのマロンクリームをサンドした
マロン・⑧ホイップクリームと黄桃をサンドし、ラズベリーフィリングのフルーツ。

GINZA
Cozy Corner
銀座角街

1948年に東京銀座に開業した銀座コー
ジーコーナーは、全国に約400店舗展開する
スイーツショップです。すべての人をスイ
ーズで笑顔に。「いちばん身近なスイー
ツショップ」としてお客様に親しんでいただけるこ
とをめざしています。



16 銀座コージーコーナー
クリスマス
アソート 6号
直径 約18cm

**数量
限定** **3,480** 本体
税込3,758円

莓とチーズ、マロン、グラサージュショコラ、ピスタチオベリー、オレンジティー、チョコレート、ベリーショート、
キャラメル。人気の8つの味わいをお楽しみ頂ける、カット済みアソートタイプです。どれを食べようか迷うのも
楽しいひとときです。



17

12/12
早期締切

FUJIYA
© FUJIYA CO., LTD.
スクエアタイプ 4×4cm
タルトタイプ 4.5cm
カップ 5.5cm

ヤマザキ
不二家 クリスマス
プチケーキアソート (12)
12個入

ご予約価格 **2,880** 本体
税込3,110円

12種類のプチサイズのケーキを一度に楽しめるクリスマス
パーティーに最適なアソートケーキ。タルト、四角いケー
キ、カップデザート等、色々な品目のケーキをプチサイズ
で少しずつ楽しめます。

マロンタルト、チョコケーキ、宇治抹茶ケーキ、ミルクータルト、ラズ
ベリーレアチーズカップ、マカロンタルト(ボコちゃん)、マカロンタ
ルト(ベコちゃん)、マンゴーレアチーズカップ、ピスタチオタルト
(リース)、ストロベリーケーキ、マンゴーケーキ、モンブランタルト



18 ヤマザキ
クリスマス
ショートケーキ
詰合せ6号
直径 約18cm

ご予約価格
3,100 本体
税込3,348円

6種類の味が楽しめるパーティーにぴったりのクリスマスケーキです。(莓
ショート2個、チョコケーキ2個、マロンケーキ1個、スプレーズ1個、スト
ロベリーとラズベリーのケーキ1個、抹茶のムースケーキ1個)



ミルフィーユ

FUJIYA
© FUJIYA CO., LTD.

12/12
早期締切

19

ヤマザキ
不二家クリスマス
切れてるミルフィーユ (4)
3.5×8cm×4切

ご予約価格 **2,500** 本体
税込2,700円

香ばしいパイで練乳入りのカスタードホイップクリームを
サンドしました。自工場で生地から仕込んだこだわりのパ
イに、風味と食感を保つようホワイトチョコレートをコー
ティングしました。自分で切るのが難しいミルフィーユが
あらかじめ切られているのも嬉しいポイントです。



大山乳業
クリスマス
アソート
直径 約18cm
5ページに掲載

チョコレート ケーキ



Hotel Okura
世界の賓客をおもてなしする日本の高質ホテルの代表格「ホテルオークラ」。ホテルオークラで提供されるサービスやお料理は世界のVIPからも評価が高く国内・海外からも多くの客でにぎわう伝統あるホテルです。



21 ホテルオークラ
キャラメル
ダブルナッツ
ショコラ 5号
直径 約15cm
数量限定 **3,980円** 本体
税込4,298円

ホテルオークラ監修。ベルギー産チョコレートを使用したショコラムース、ヘーゼルナッツショコラムース、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。



22 銀座コージーコーナ
クリスマス
チョコレートケーキ 5号
直径 約15cm
数量限定 **3,350円** 本体
税込3,618円

ベルギー産チョコレートを使用したチョコホイップクリームを大輪の花のようなかわいらしい型に絞り香ばしいマカミアナッツをサンドした定番のチョコレートケーキです。なめらかでチョコの風味もしっかり味わえるお子様から大人まで幅広くお楽しみいただけます。



20 タカキベーカリー
サンタと森の
チョコケーキ
直径 約15cm
ご予約価格 **3,300円** 本体
税込3,564円

子どもも大人もワクワクする、楽しさとおいしさが詰まったチョコケーキです。森をイメージした“もこもこ”としたチョコクリームの下には、キャラメルクリーム・ココア生地・濃いめのチョコクリーム・チョコがけフィアンティース、側面にはカールチョコをあしらひ、見た目も食べ応えもボリュームに仕上げました。表面はポップで楽しいデザインにしています。



ベルギー王室御用達“Galler”のチョコレートを使用したケーキ。生地に敷いたアーモンドショコラランチのザクザク食感と高品質のチョコレートの香りをお楽しみください。



ガレー シェフ
ショコラティエ
ロイック・デーメン氏

chocolaterie
Galler
Indépendante

1976年創業のチョコレートブランド。その品質が認められ1994年には異例のスピードで「ベルギー王室御用達」認定を受ける。以来、ベルギーの伝統的なチョコレート作りを世界に広めるべく、厳選された素材のみを使用した最高級品質のチョコレートを作り続けている。

23 Galler(ガレー)
ベルギーショコラ
ノワール
約22cm×5cm
数量限定 **2,800円** 本体
税込3,024円



THEOPROMA
BELGIAN CHOCOLATE
MAISON FONDÉE EN 1989

テオプロマは当時はまだ数少ない手作りチョコレートの専門店として1989年、ショコラティエ「土屋 公二」の手によって渋谷区富ヶ谷にオープン。数々国内外の賞を受賞しています。



24 テオプロマ
ガトドゥノエル オ
ショコラ 5号
直径 約15cm
数量限定 **4,400円** 本体
税込4,752円

フルーティーな酸味と爽やかな香りが特徴の、土屋シェフオリジナルマダガスカル産カカオをふんだんに使用しました。コアントローがほのかに香るチョコレートケーキです。



大山乳業
メリーショコラ
直径 約15cm
4ページに掲載

25 ヤマザキ
クリスマス
生チョコケーキ5号
直径 約15cm
ご予約価格 **2,780円** 本体
税込3,002円

削りチョコとチョコクリームをサンドし、チョコをトッピングしたチョコづくしのクリスマスケーキです。



タルトの ケーキ



関東を中心に展開するケーキ、タルト、デリカをフレンチテイストで販売する専門店。
Smile with French〜フランスの食文化をもっと身近に、もっと楽しく〜をコンセプトにフレンチの味をお届けします。



26

FLO PRESTIGE PARIS
9種のフルーツ
カスタードタルト 5号
直径 約15cm

数量限定 3,700円
税込3,996円

フレンチスイーツ・デリカの専門店FLO PRESTIGE PARIS監修。ザクザクのダイヤモンド生地にカスタードクリームをのせ、色鮮やかに9種のフルーツを盛り付けた、見た目も美しいフルーツタルトです。



27

タカキベーカーリー
濃厚ベリーのXmasタルト 5号
直径 約15cm

ご予約価格 3,300円
税込3,564円

クリスマスパーティーの食卓を華やかに演出する、真っ赤な色合いのタルトです。タルト生地に、アマンド生地、カスタードクリームを重ね、ラズベリー&ブルーベリーの实と、ラズベリー&ストロベリーコンフィチュールでみずみずしく仕上げました。ジューシーで甘酸っぱいベリーの实と、ベリーのおいしさが濃縮された甘いコンフィチュール、なめらかでコクのあるカスタードクリーム、風味豊かな生地…それぞれの味わい・食感がおいしく調和しています。アマンド生地の上には、ベリーとも相性の良いチョコを塗って味のアクセントに。細部までこだわった、とっておきのタルトです。



28

ヤマザキ
クリスマス
6種のフルーツタルト4号
直径 約13cm

ご予約価格 2,900円
税込3,132円

タルトにホイップカスタードを絞り、黄桃・白もも・みかん・洋ナシ・パイナップル・苺の6種類のフルーツを楽しめるクリスマスケーキです。
※苺は別添です。

写真はトッピング例になります。
苺はカットされておりません。

北海道発



12/23~25
限定販売

12/5
早期締切

29

ベイクド・アルル
クリスマス
ナッツ&ベリータルト4号
直径 約12cm×2個

数量限定 2,980円
税込3,218円

クリスマスナッツ&ベリータルト：香ばしいタルト生地にナチュラルチーズと北海道産生クリームを使用したレアチーズをたっぷりしきつめ、甘酸っぱい4種類のベリーをトッピングしました。
ナッツタルト：アーモンド風味のスポンジケーキに、キャラメルソースと4種類のナッツをトッピングしました。香ばしく、食感も楽しいタルトです。

12/23~25
限定販売

12/5
早期締切

30

ベイクド・アルル
クリスマス5種のベリー
贅沢レアチーズタルト5号
直径約15cm

数量限定 2,330円
税込2,516円

【いちご・ブルーベリー・ブラックベリー・赤ずぐり・木苺】ナチュラルチーズと北海道産生クリームを贅沢に使用したクリーミーでなめらかなレアチーズケーキの上に、甘酸っぱい5種類のベリーをたっぷりトッピングしました。



12/23~25
限定販売

12/5
早期締切

31

ベイクド・アルル
メリーベリー
チーズタルト5号
直径 約15cm

数量限定 3,300円
税込3,564円

北海道産生クリームを使用したレアチーズを含めた3層からなるタルトに、甘酸っぱいイチゴソースをかけてお召し上がりください。



チーズの ケーキ



栄光堂F
1877年創業の老舗菓子メーカー栄光堂が監修。栄光堂では「お菓子は、おなかより、こころを満たすたべものです。」をスローガンに、1877年からキャラメル、キャンディ、チョコレート、焼き菓子、プリン、ゼリーなどこだわりのお菓子を長年作ってきた老舗菓子メーカーです。

32 ファミール製菓
栄光堂監修
濃厚チーズケーキ
直径 約11.5cm

数量限定 **2,980円** 本体
税込3,218円

国産の牛乳から作ったクリームチーズをたっぷり使った濃厚チーズケーキ。ヘーゼルナッツにとろりと甘じょっぱい塩キャラメルソースを加えたチーズとヘーゼルナッツのハーモニー。



34 タカキベーカリー
雪降るスノードームの
チーズケーキ
直径 約12cm

ご予約価格 **2,300円** 本体
税込2,484円

北海道産クリームチーズを100%使用した、こだわりのチーズケーキです。キラキラと雪の舞う「スノードーム」をイメージしたドーム型のケーキで、お子様から大人の方まで楽しめます。食感のちがいととも、味わいのコントラストもお楽しみ頂けるチーズケーキです。



35 ヤマザキ
クリスマス
北海道産チーズの
スフレケーキ5号
直径 約15cm

ご予約価格 **1,680円** 本体
税込1,814円

北海道産チーズを使用したチーズスフレケーキです。
(製品中に北海道産チーズ2%使用)



町村農場
HACHIMURA FARM
大正6年(1917年)創業。北海道江別市の
大規模農場。栄養たっぷりの牧草を食べた
乳牛からとれる生乳は、農場の敷地内のミ
ルクプラントですみやかに加工され、新鮮
なうちに食卓に届けられています。

33 町村農場
農場の
ダブルフロマージュ 4号
直径 約12cm

数量限定 **3,200円** 本体
税込3,456円

町村農場産のクリームチーズを贅沢に使用した2層のチーズケーキです。濃厚でずっしりとしたベイクドチーズに軽やかなレアチーズを合わせました。



アトリエ・フロマージュは1982年、創業者
夫妻の「カマンベールチーズを作ってみ
たい」という思いから始まりました。創業者松
岡夫妻がフランスより持ち帰り、日本で培っ
てきた確かな技術は、今もチーズ工房スタッ
フの一人一人に脈々と受け継がれおり、他
にはないアトリエ・フロマージュならではの
魅力を創造しています。

36 アトリエ・ド・フロマージュ
ティラミス
直径 約14cm

数量限定 **3,200円** 本体
税込3,456円

北海道産のマスカルポーネを使用し、チョコレートのバリバリ
とした食感を楽しみながら、しっとり濃厚でとろける口どけが
楽しめるティラミスに仕上げました。



大山乳業
ティラミス
直径 約15cm

4ページに掲載

抹茶の ケーキ



萬延元年(1860年頃)京都・宇治で創業。創業者の辻利兵衛は衰退していく宇治茶の改良を実現し、宇治抹茶・宇治玉露を全国に広めました。常に宇治抹茶の可能性を追求し、お客様に熱い支持をいただいています。



37 辻利兵衛本店
宇治抹茶
もんぶらんケーキ
直径 約14.5cm

数量
限定 **3,980**円
税込4,298円

辻利兵衛本店監修。薫り高く味わい深い宇治抹茶とマロンムースに香ばしいほうじ茶クランチを合わせることで、よりお茶の風味を楽しめるケーキに仕上げた和洋折衷ケーキです。



大山乳業
和みの抹茶
クリスマス
直径 約12cm

5ページに掲載

38 ヤマザキ
クリスマス
宇治抹茶ケーキ4号
(辻利一本店宇治抹茶使用)
直径 約12.5cm

ご予約価格 **2,980**円
税込3,218円

宇治抹茶を使用した抹茶ブラウニー、抹茶ムース、抹茶グラサージュ、抹茶クリームを重ねた抹茶つくしのケーキです。蜜切甘納豆がアクセントになっています。

モンブラン ケーキ



賛否
両論
SANO RYOMA

料理人笠原将弘がオーナーシェフを務める「賛否両論」のメニューは季節の素材を活かした「おまかせコース」のみ。「胸・舌・遊び心」をモットーに、父親譲りのセンスと一流料亭で磨いた確かな技術で今日も腕を振るう。



40 賛否両論
店主 笠原将弘の
ヘーゼルナッツ
モンブラン 5号
直径 約15cm

数量
限定 **3,800**円
税込4,104円

賛否両論店主 笠原将弘監修。濃厚なマロンクリームにヘーゼルナッツのショコラムースを合わせ、食感のアクセントに玄米クランチを加えました。



GINZA
Cozy Corner
銀座コージーコーナー

1948年に東京銀座に開業した銀座コージーコーナーは、全国に約400店舗展開するスイーツショップです。すべての人をスイーツで笑顔に。「いちばん身近なスイーツショップ」としてお客様に親しんでいただけることをめざしています。



39 銀座コージーコーナー
クリスマス
モンブラン 5号
直径 約15cm

数量
限定 **3,350**円
税込3,618円

クラシックタイプのモンブランをクリスマス用のデコレーションに。粒々のマロン入りホイップクリームをキメ細かいバニラスポンジでサンド。上面には甘露煮のマロン2種を飾りマロンクリームをたっぷり絞りました。マロンの甘さが楽しめるデコレーションです。

RR
RIRIGA ROYAL HOTELS



長年にわたり大阪を代表する格調高い大型高級ホテルとして、国内外にその名を知られている。ホテルの設備などが整っていることや、外国の政府関係者がこのホテルをたびたび利用することから「大阪の迎賓館」とも呼ばれている。1935年創業以来、伝統と格式が育んだおもてなしの心でお客様をお迎えします。



41 リーガロイヤルホテル
イタリア菓の
モンブラン 5号
直径 約15cm

数量
限定 **3,980**円
税込4,298円

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。伝統と格式のリーガロイヤルホテル監修の贅沢なモンブランです。

12/12
早期締切

42 ヤマザキ
不二家 クリスマス
モカマロンケーキ
直径 約14.5cm

ご予約価格 **2,000**円
税込2,160円

FUJIYA
FUJIYA CO., LTD.

コーヒーシロップを滲み込ませたチョコスポンジに、ロドけの良いコーヒーバタークリームをサンドしたケーキです。トッピングには渋皮栗の甘露煮を4粒飾りました。バター15%入りクリーム使用。

ホワイトケーキ

43

ヤマザキ
クリスマス
ホワイトケーキ
6号
直径 約18cm [常温商品]

ご予約価格

2,300円
税込2,484円

スポンジにあんずジャムを2層にサンドした昔懐かしい
味わいの常温ケーキです。●アラザン別添



ピスタチオ



日本を代表するホテルチェーン「プリンスホテルズ&リゾーツ」。あらゆるお客さまのニーズにお応えする多彩なブランド展開で、世界中のお客さまをお迎えしています。



44 プリンホテルズ&リゾーツ
ピスタチオ
フランボワーズ 4.5号
直径 約13.5cm
数量限定 4,980円
税込5,378円

ピスタチオスポンジ、ムースリーヌピスタチオ、クリームピスタチオ、フランボワーズジャム、クリームフランボワーズを計9層に重ねた、シェフこだわりの多層のケーキ。

ミルクレープ

マリオンクレープ

創業1976年の老舗クレープ専門店。今や当たり前のようにあるクレープを日本で初めてカフェチェーンとして関東を中心に展開。原宿竹下通りでは1つの名物として昭和から平成、令和の若者に愛されている。



47 マリオンクレープ
クリスマス
ミルクレープ 5号
直径 約15cm
数量限定 2,980円
税込3,218円

マリオンクレープオリジナルの粉を使用したふんわり軽めの皮を何層にも重ね、マリオンクレープの特徴である甘い生地
の香りも再現したミルクレープです。

8大アレルゲン 不使用のケーキ

48

タカキベーカリー
卵・乳・小麦を
使わないケーキ 5号
直径 約15cm

12/2
早期締切

数量限定 3,580円
税込3,866円

卵・乳製品・小麦粉を使用せず、米粉(国産コシヒカリ)を使ったスポンジ生地、黄桃と豆乳ホイップクリームをサンドし、自家製のいちごゼリー・ぶどう・洋梨・黄桃で仕上げたフルーツケーキです。

●本品は、独立した製造ラインで製造し、卵・乳・小麦・そば・落花生・くるみ・えび・かにアレルゲンについて検査したのちに出荷しております。
●卵・乳製品・小麦粉を使用したケーキとは、スポンジケーキの食感が異なりますのでご了承ください。



8大アレルゲン
不使用ケーキ
原材料に「卵・乳製品・小麦粉」を使用しておりません



糖質オフの ケーキ



50 ヤマザキ
糖質を抑えたチョコケーキ4号
直径 約13cm
ご予約価格 2,200円
税込2,376円

さっぱりとしたチョコクリームとアーモンドをココアスポンジでサンドした糖質を抑えたケーキです。上部にはトリュフチョコ・削りチョコをトッピングしました。
※「日本食品標準成分表2020年版のショートケーキ(果実なし)との比較(100g当たり)で糖質57%オフ(エリスリトールを除いた糖質の比較では66%オフ)」



49 ヤマザキ
糖質を抑えた
苺のケーキ4号
直径 約13cm
ご予約価格 2,200円
税込2,376円

さっぱりとしたホイップクリームと苺プレザーブをスポンジでサンドした糖質を抑えたケーキです。トッピング用別添苺4個。
※「日本食品標準成分表2020年版のショートケーキ(果実なし)との比較(100g当たり)で糖質58%オフ(エリスリトールを除いた糖質の比較では69%オフ)」



51 ヤマザキ
糖質を抑えた
ティラミス4号
直径 約14cm
ご予約価格 2,200円
税込2,376円

コーヒースロップを染み込ませたココアスポンジケーキとさっぱりとしたチーズクリームで仕上げた糖質を抑えたティラミスケーキです。
※「日本食品標準成分表2020年版のレアチーズケーキとの比較(100g当たり)で糖質36%オフ(エリスリトールを除いた糖質の比較では54%オフ)」

アールグレイ

DAMMANN
FRÈRES
Paris 1692

ダマンフレールの歴史は、1692年フランス国王ルイ14世によりフランス国内での紅茶の独占販売権を許可されたことから始まりました。1925年には紅茶を愛してやまないダマン兄弟により紅茶専門のダマン・フレール社が立ち上げられ、上流階級の嗜好品としての紅茶文化が開花しました。



46 ダマンフレール
アールグレイの
クリスマスケーキ
イチジクの香り 5号
直径 約15cm
数量限定 3,800円
税込4,104円

ダマンフレールのアールグレイ茶葉をふんだんに使用。ふんわり食感スポンジに、果肉感たっぷりのイチジクジャムをサンド。アールグレイの香りと生チョコのミルクレープが楽しめるクリスマスケーキに仕上げました。

キャラクター

52 ポムポムプリン
聖夜のカスタードクリームケーキ
プリン風味 4号
直径 約12cm
数量限定 **3,800円** 本体
税込4,104円

人気キャラクターのポムポムプリンの世界観をクリスマスケーキで表現しました。プリンクリームに合わせたカラメルシロップがアクセントです。オリジナルステッカー2枚付。

Pompompurin

サンリオの人気キャラクター「ポムポムプリン」はゴールデンレトリバーの男の子。こげ茶色のベレー帽がトレードマーク。のんびり屋で、好きな言葉は「おでかけ」。

© 2024 SANRIO CO., LTD. APPROVAL NO. L652795

53 スヌーピー
ホワイトクリスマス
パーティー 4号
直径 約12cm
数量限定 **3,800円** 本体
税込4,104円

ケーキ天面にチョコレートソースで人気キャラクター「スヌーピー」を線描き。仲間たちを飾り付けて見た目にも楽しいクリスマスケーキです。

PEANUTS™

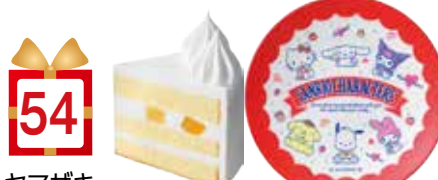
© 2024 Peanuts Worldwide LLC
www.snoopy.co.jp

アメリカの漫画家、チャールズ・モンロー・シュルツが1950年から書き始めた漫画『ピーナッツ』に登場するビーグル犬。性別はオス。作品の主人公チャーリー・ブラウン少年の飼犬である。趣味は変装、スポーツ、小説の執筆など多岐にわたる。

ヤマザキ キャラクターケーキ



© 2024 SANRIO CO., LTD. APPROVAL NO. L652327



54 ヤマザキ
クリスマス キャラクターケーキ
4号(サンリオ) **数量限定**
直径 約13cm **3,800円** 本体
税込4,104円

「サンリオ」のキャラクターピックを自由に飾って楽しめるケーキです。キャラクターがデザインされたお皿が1枚付属します。

※ピックはお客様に飾り付けていただく仕様です。※画像はイメージです。



© Fujiko-Pro, Shogakukan, TV-Asahi, Shin-ei, and ADK



55 ヤマザキ
クリスマス キャラクターケーキ
4号(ドラえもん) **数量限定**
直径 約13cm **3,800円** 本体
税込4,104円

「ドラえもん」のキャラクターピックを自由に飾って楽しめるケーキです。キャラクターがデザインされたお皿が1枚付属します。

※ピックはお客様に飾り付けていただく仕様です。※画像はイメージです。



© Disney



56 ヤマザキ
クリスマス キャラクターケーキ
4号(アナと雪の女王) **数量限定**
直径 約13cm **3,800円** 本体
税込4,104円

「アナと雪の女王」のキャラクターピックを自由に飾って楽しめるケーキです。キャラクターがデザインされたお皿が1枚付属します。

※ピックはお客様に飾り付けていただく仕様です。※画像はイメージです。

Special Ice Set

あったか〜いお部屋で
冷た〜いアイス!



京都レマン
Kyoto Laimant

12/23~25
限定販売

12/5
早期締切

57 京都レマン
プランタン
アイスデコレーション
4号
直径 約12cm
ご予約価格 **2,600円** 本体
税込2,808円

苺のダイス果肉が入ったミルクアイスに色とりどりの果実をトッピングしました。



12/23~25
限定販売

12/5
早期締切

58 ハーゲンダッツ
クリスマスティクアウト
ギフトセット
ご予約価格 **4,100円** 本体
税込4,428円

華やかなクリスマスのひと時を彩る、人気フレーバーの詰め合わせ。クッキー&チョコレート/カスタードプディング/ミルククラシック×各2個)・ミニカップ 6個(バニラ/ストロベリー/グリーンティー×各2個)・バー 2個(バニラチョコレートマカデミア)



12/23~25
限定販売

12/5
早期締切

59 オハヨー
ジャージー牛乳
アイスクリームギフト
2種 120ml・各5個
ご予約価格 **3,000円** 本体
税込3,240円

コクのあるおいしさのジャージー乳を贅沢に使用したプレミアムアイスです。乳化剤、安定剤、香料、着色料は使用していませんので、ジャージー乳本来の美味しさをお楽しみいただけます。ミルクとコーヒー、2種類のおいしさを詰め合わせました。



12/23~25
限定販売

12/5
早期締切

60 オハヨー
プチアイスボール
3種 各18個
ご予約価格 **2,500円** 本体
税込2,700円

こだわりの素材を使用した、バラエティ豊かなひとくちアイスクリームギフトです。《マダガスカルバニラ》、《クランチャラメル》、使用した《あまおう苺》の3種類、計54個を詰め合わせました。



12/23~25
限定販売

12/5
早期締切

61 オランジェ
プチシューアイス
詰め合わせ
3種 10ml・各17個
ご予約価格 **2,600円** 本体
税込2,808円

一口サイズのシュー皮に、アイスクリームを詰め込んだプチシューアイス。バニラ、チョコレート、いちごの3種類の詰め合わせ。(バニラ17個・チョコレート17個・いちご17個)



12/23~25
限定販売

12/5
早期締切

62 協同乳業
いろいろどんぐり
パーティーパック
4種 各16個
ご予約価格 **2,400円** 本体
税込2,592円

家族みんなで楽しめる、かわいいどんぐりの形をした一口アイスです。選んで楽しい4種類のフレーバー(バニラ、いちご、バナナ、コーヒー)

オススメ!

Party Food

パーティーフード



63 12/11 早期締切
ヤマザキ パーティサンド 1パック
1,280円 本体
税込1,382円



65 12/23~25 限定販売
タカキベーカリー Xmas サンドイッチプレート
約19.6cm×約30.1cm×約6cm
1,700円 本体
税込1,836円

7種類のおいしさを詰め合せたXmas限定のサンドイッチです。石窯パンには大人むきのちょっと贅沢な具材を、ロールパンと食パンにはお子様も楽しめる具材をサンドしました。

64 12/11 早期締切
ヤマザキ スペシャルランチ 1パック
680円 本体
税込734円

66 12/2 早期締切
タカキベーカリー 冬のごちそう パングラタン 4種セット
直径約8.8cm×4.5cm×4個
2,000円 本体
税込2,160円

冬のごちそうデリカデッセン。えび&明太子ポテト、モッツアレラ&トマト、クリームチキン、ビーフストロガノフ、それぞれの味わいを全粒粉入りフランスロールに合わせチーズをトッピングしました。トースターで温めてお召し上がりください。



67 12/2 早期締切
タカキベーカリー 赤ワイン仕込みの ビーフシチューパイ
直径 約15cm
2,200円 本体
税込2,376円

広島県のタカキベーカリー農園ぶどうを100%使用した赤ワインの香り、牛肉の旨みが自慢のビーフシチューパイです。牛肉・オニオン・マッシュルーム・にんじん・じゃがいも等の具材に、フォンドヴォーや赤ワイン等を加えてじっくりと煮込んだビーフシチューを、パイ生地で包み込んで焼き上げました。サククリとしたパイ生地から、牛肉やフォンドヴォーの旨味と、赤ワインの芳醇な香り、ごろっとした牛肉があふれ出します。



68 デルソーレ ちょっと贅沢なピザ マルゲリータ
直径 約23cm
980円 本体
税込1,058円

ナポリ風プレミアムクラストにトマトソース、ナチュラルチーズ、イタリア産モッツアレラ、完熟トマト、バジルペーストをトッピングした素材を味わえるマルゲリータ。



69 デルソーレ ちょっと贅沢なピザ こだわりミックス
直径 約23cm
980円 本体
税込1,058円

ナポリ風プレミアムクラストにトマトソース、3種の肉と旨味のあるセミドライトマト、ナチュラルチーズ、モッツアレラチーズ、レッドチェダーチーズ等を使用したボリュームたっぷりのミックスピザ。



70 ハードリーフクリエイト マルゲリータクリスマス
直径 約26cm
1,380円 本体
税込1,490円



71 ハードリーフクリエイト 太陽の長州鶏と ほうれん草の クリームピザ
直径 約24cm
1,380円 本体
税込1,490円



73 ハードリーフクリエイト 照り焼きチキンピザ
直径 約19cm
680円 本体
税込734円



72 ハードリーフクリエイト ソーセージ ミックスピザ
直径 約19cm
680円 本体
税込734円



カットフルーツのご注文を承ります。青果担当にご相談ください。

※季節の果実を使用しますので、内容は写真と異なります。

このページの商品は消費税 8%

20 このページの商品は消費税 8%

21

クリスマスオードブル・チキン

クリスマスには当店自慢の
チキン&オードブルで
パーティを彩りましょう!



ドラム1ピース・サイ1ピース・手羽元1
ピース・手羽先1ピース・ムネ肉2ピース

74

自家製
フライド
チキンセット
1パック

1,680円
税込1,814円

鳥取県産
鶏肉

店内で
焼きあげ
ました



75

ブラジル産
ローストチキン
丸・1羽

1,580円
税込1,706円



76

鳥取県産
ローストレッグ
2本

1,480円
税込1,598円

鳥取県産
鶏肉

77

鳥取県産
ローストレッグ
3本

2,280円
税込2,462円



※イメージ



78

米久
グランクオリティ
王様のローストビーフ
121.5g・1パック

780円
税込842円



79

匠庵
クリスマス
オードブル
直径 約30cm
(外径)

1,680円
税込1,814円

●サラダポテト ●チェリー ●げんこつ唐揚げ
●パリッオーネ ●玉子焼 ●かぼちゃシュウマイ
●ピザロール ●エビフライ ●ミニハンバーグ
●ミートボール ●ナゲット ●みかん

※やむを得ず、一部内容・容器を
変更する場合はご容赦ください。



80

匠庵
オードブル
直径 約40.5cm

3,280円
税込3,542円

●えびの唐揚げ ●玉子焼 ●ピザロール(春巻)
●鶏串 ●鶏唐揚 ●エビフライ ●豆腐のふわふわミニ
●みかん ●有頭えび ●枝豆 ●団子(大福) ●肉だんご
●和風煮物(ふき・椎茸・花形人参・がんも・昆布)
●かぼちゃシュウマイ ●エビ串団子

※やむを得ず、一部内容・容器を
変更する場合はご容赦ください。



81

匠庵
オードブル
直径 約37.5cm

2,280円
税込2,462円

●えびの唐揚げ ●玉子焼
●ピザロール(春巻) ●鶏串 ●鶏唐揚
●エビフライ ●豆腐のふわふわミニ
●かぼちゃシュウマイ ●エビ串団子 ●みかん
●有頭えび ●枝豆 ●団子(大福) ●肉だんご
●和風煮物(ふき・椎茸・花形人参・がんも・昆布)

※やむを得ず、一部内容・容器を
変更する場合はご容赦ください。



82

自家製
オードブル
約29.7×29.7cm

1,980円
税込2,138円



83

お魚屋さんの
生サーモン入り
パーティ海鮮サラダ
1パック

1,590円
税込1,717円

生ネタ寿司

84 匠庵
生ネタ 40貫
にぎり寿司
1パック
4,980円 本体
税込5,378円



85 匠庵
生ネタ 30貫
にぎり寿司
1パック
3,980円 本体
税込4,298円



86 匠庵
生ネタ 20貫
にぎり寿司
1パック
2,880円 本体
税込3,110円

ファミリー寿司

87 匠庵
ファミリー寿司
盛合せ
1パック
4,580円 本体
税込4,946円



88 匠庵
ファミリー寿司
盛合せ
1パック
3,580円 本体
税込3,866円



89 匠庵
ファミリー寿司
盛合せ
1パック
1,980円 本体
税込2,138円

すべてわさびを抜いての製造となります。わさびは別添えさせていただきます。



クリスマスパーティに!
おいしいお寿司!!



91 魚匠
お魚屋さんの
生サーモン鮭
1パック
2,500円
税込2,700円



90 18貫
魚匠
お魚屋さんの
生サーモンたっぷり鮭
1パック
2,500円
税込2,700円



92 10貫
魚匠
お魚屋さんの
生サーモン尽くし
1パック
1,500円
税込1,620円



93 32貫
魚匠
お魚屋さんの
お鮓
1パック
4,500円
税込4,860円



94 24貫
魚匠
お魚屋さんの
お鮓
1パック
3,500円
税込3,780円

すべてわさびを抜いての製造となります。わさびは別添えさせていただきます。

お祝いにピッタリの
華やかなお刺身



95 特選お刺身
盛合せ
1パック
3,990円
税込4,309円



96 あわび入り
豪華舟盛り
1パック
4,990円
税込5,389円



97 にぎわい
お刺身盛合せ
1パック
1,390円
税込1,501円



98 本まぐろ中トロ入り
お刺身盛合せ
1パック
1,990円
税込2,149円



99 ぶりたっぷり
お刺身盛合せ
1パック
1,990円
税込2,149円



100 本まぐろたっぷり
お刺身盛合せ
1パック
2,990円
税込3,229円

このページの商品は消費税 8%

このページの商品は消費税 8%

クリスマスに乾杯

ご予約締切
11/30(土)

パーティーに欠かせない！
こだわりのおいしさを食卓へ！

●飲酒は20歳を過ぎてから。飲酒運転は法律で禁止されています。
●妊娠中や授乳期の飲酒は、胎児や幼児の発育に悪影響を与えるおそれがあります。



イタリア

マスカットの香と爽やかな口当たり
甘口のスパマンテです。

101

ガンチア 白甘口
ガンチア・アスティ・
スパマンテ
750ml 本体 1,628円
税込1,791円



イタリア

淡い麦蘖色。リンゴ、パッションフルーツパイナップル、
アカシアの芳香。非常にフルーティな辛口。
心地よい味わい。

102

ボッテガ 白辛口
アカデミアブルー
750ml 本体 1,328円
税込1,461円



フランス

繊細で美しいロゼ色の泡立ち。
甘酸っぱくキュートな果実味と柔らかい泡の
調和が見事な辛口。

103

クリテール ロゼ辛口
ヴーヴ・ドゥ・
ヴェルネロゼ
750ml 本体 1,238円
税込1,362円



スペイン

心地よい口当たりが特徴です。

104

フレシネ 白やや甘口
デリカ
スパークリング
ルシア
375ml 本体 550円
税込605円



ベルギー

通常のスパークリングワインとほぼ同じ製法で造られる、
本格派ワインテイスト飲料。食事の邪魔をしない
華やかでスッキリとした味わい。

105

湘南貿易
デュク・ドゥ・
モンターニュ
ハーフ
200ml 本体 428円
税込462円

ワインは消費税 10% デュク・ドゥ・モンターニュは消費税 8%

■サービスカウンターにて注文を承ります。

ご予約から受け取りまで
ご予約のご案内

ご予約方法

- ①サービスカウンターにてご注文を承ります。
- ②お渡し希望時間は各店の営業時間の中で1時間単位でご注文ください。
(但し、ご希望に添えない場合もございます。)

- ③「お客様控え」をお渡し致します。

※お電話でのご注文はご遠慮ください。

商品のお渡し

- ④ご指定いただいたお引き渡し日にお申込み店舗のサービスカウンターまで「お客様控え」
をお持ちください。ご希望の時間帯にお渡しいたします。

※お引渡しの際のレジ袋は有料となります。

カタログ 掲載商品に ついて

※カットフルーツやお料理は一部商品の内容が異なる場合がございます。ご了承ください。 ※カタログ印刷の
ため、実際の商品や色やサイズが異なる場合がございます。 ※商品はお渡し当日にお召し上がりください。
※軽減税率の商品はお持ち帰りされることを基本に8%で記載しております。

TOHO

ロータリー店 ☎(0858) 22-2971
西倉吉店 ☎(0858) 28-0121
由良店 ☎(0858) 37-4572
米田店 ☎(0858) 23-6111
河北PLAZA ☎(0858) 26-8080
赤碓店 ☎(0858) 24-5760

Ajiso

パープル店 ☎(0858) 26-1121
ハワイ店 ☎(0858) 35-3431

●このパンフレットの問い合わせ先は
0120-104-489

●携帯からは
0858-22-5131