

PARTY FOODS お渡し日 12/22~12/25



クリスマスに
スペシャルな
食卓をお届け
ケーキと一緒にどうぞ



106 神戸屋
パーティーサンドM
25個(3~4人前)
本体価格 1,050円
※税込価格 1,134円

タマゴサラダ・ハムカツ・ポテトサラダ・ハム・ト
マト・ツナサラダ・チーズ・ピザソー・グリーンリ
ーフを使用したパーティーサンド。



364 ヤマザキ
パーティーサンド
本体価格 1,200円
※税込価格 1,296円

新食感宣言にバストラムビーフ・ポー
クハム・食パンにはエビカツ・チキン
カツ・レタス・トマト等の野菜サンドの
詰め合わせ。



365 ヤマザキ
サンド&オードブル
本体価格 1,500円
※税込価格 1,620円

ハムたまご・ベーコンレタス・ロースト
チキン・ツナトマトの4種と唐揚げ・ソー
セージの詰め合わせ。



362 ヤマザキ
パネトーネ
本体価格 600円
※税込価格 648円



360 ヤマザキ
シュトーレン
本体価格 2,050円
※税込価格 2,214円

361 ヤマザキ
シュトーレン
(ハーフ)
本体価格 800円
※税込価格 864円

イタリア直輸入! 冷凍ピザ食べ比べ! お渡し日 12/23~12/25



906 ACトレーディング
ピザマルゲリータ&
彩り野菜と
モッツアレラセット
本体価格 1,000円
※税込価格 1,080円

王道のマルゲリータとモッツアレラ・ほうれん草・ズッキーニ・ナス・ピーマンの彩り野菜ピザのセット。



907 ACトレーディング
ピザマルゲリータ&
クワトロフォルマッジ
セット
本体価格 1,000円
※税込価格 1,080円

王道のマルゲリータとイタリアンチーズ4種(モッツアレラ・ゴルゴンゾーラ・アジアゴ・ペコリーノ
ロマーノ)がたっぷりのクワトロ・フォルマッジのセット。

ICE DESSERT お渡し日 12/23~12/25



501 ハーゲンダッツ
クリスマス
テイクアウト
ギフトセット
本体価格 3,980円
※税込価格 4,299円

クリスマスに欠かせないプレミアムアイス! スイートホリデー(本場
ミルクプディング・キャラメルラテ・クッキー&チョコレート各2個)
BAR(バニラチョコレートマカミア2個)ミニカップ(バニラ・グ
リーンティー・クッキー&クリーム各2個)



401 オハヨー
BURULEEギフト
本体価格 3,700円
※税込価格 3,996円

香ばしい焼き目の下に北海道産乳原料
で作った濃厚ミルクアイスとギフト限定
のアーモンドキャラメルのセット。(プ
リコレ4個、アーモンドキャラメル4個)



402 オハヨー
生チョコアイス
デコレーション
本体価格 3,200円
※税込価格 3,456円

みんなで過ごすひと時にピッタリ
なホールアイス! バリッとチョコと
生チョコの味と食感をお楽しみ
下さい。



403 オハヨー
ジャージー牛乳
アイスクリームギフト
本体価格 2,700円
※税込価格 2,916円

ジャージー牛本来の味を引き立たせる為
乳化剤・香料・着色料不使用。味わい深く
優しい風味とココ・スッパリした後味をお
楽しみ下さい。(ミルク5個、コーヒーズ5個)



404 オハヨー
プチアイスボール
本体価格 2,300円
※税込価格 2,484円

ひとくちサイズの3種のアソート(マ
ダガスカルバニラ18個・ガナカカ
オ18個・あまおう苺味18個)



601 オハヨー
いろいろどんぶり
パーティーパック
本体価格 2,300円
※税込価格 2,484円

バニラ・ストロベリー・バナナ
・コーヒーズ味の4種類各16個
の可愛いどんぶり型のひとく
ちアイス。

HAPPY 2021 CHRISTMAS

今年も人気のケーキ揃えました
ご予約は各店サービスカウンターまで。



ご予約受付
12/7(火)
まで
駿河屋グループ
全店にて受付中

ご予約時の前払いでマイカードポイント3倍

お引き渡し当日の待ち時間が少なくなります。ぜひご利用下さいませ。

- ご予約は各店サービスカウンターまたは売り場係員まで
- 数量限定商品は予定数量になり次第締め切らせて頂きます。
- 早期ご予約割引は本体価格より割引させて頂きます。
- 一部割引対象外の商品がございます。詳しくはサービスカウンターまで。
- 写真のイメージと異なる場合がございます。予めご了承くださいませ。
- ケーキサイズ
・4号 約12cm・5号 約15cm・6号 約18cm・7号 約21cm・8号 約24cm
- 苺添付について
苺が別添で自宅でご自分でデコレーション頂く商品もございます。

chez Shibata

お渡し日 12/23~12/25

2009年、日本人として初めてパティシエとしての自社ブランドを海外に展開してから、世界中から出店オファーが来る注目のパティシエ。フランスの伝統や技術をベースに独自のスイーツを開発し、日本人パティシエとしての繊細な仕事を世界に伝えたいと今も厨房に立ちながら、国内外のテレビ出演等多様な活動も。

2010年岐阜県多治見市、観光大使に就任
2015年愛知県尾西市、抹茶大使に就任
2016年フランスの有名なチョコレートメーカー「セモア」から世界で3人のアンバサダーに就任



オーナーシェフ 柴田 武



1995年オープンのシェ・シバタ多治見店



モダンジャパニーズをテーマにしたシェ・シバタ名古屋店

ドイツ産最高級マジパンを使い、5種類のドライフルーツやアーモンドを贅沢に入れたパティシエ柴田オリジナルシュトーレン。

903 シェ・シバタシュトーレン

本体価格 2,600円
(箱サイズ 9cm×18cm)
数量限定40本
参考税込価格 2,808円



数量限定40本



フランス産クリームチーズを贅沢に使い、ヘーゼルナッツの香ばしさをシュトロイゼル生地に忍ばせ、自家製フランボワーズのコンフィチュールでアクセントをつけました。ミ・キュイ(半生)に焼き上げたバイクドタイプのチーズケーキ。

905 シェ・シバタミキュイフロマージュ

本体価格 2,592円
(直径約12cm)
数量限定50個
参考税込価格 2,800円



904 シェ・シバタロールケーキ

本体価格 1,200円
(約18cm)
参考税込価格 1,296円

数量限定100本
●冷凍でのお渡しです。冷蔵庫で解凍約12時間

しっとりとした生地に北海道産生クリームをたっぷり使用しました。

ORIGINAL & SPECIAL CAKES

お渡し日 12/24~12/25

801 駿河屋オリジナル
ショコラベリ
飛騨桃ムースと
フランボワーズの
ミルティーユ
(約17cm×約10cm×5cm)
本体価格 3,980円
参考税込価格 4,299円
数量限定100台

宇野果樹園さんの桃を使った限定品
●午後13時以降のお渡しです

飛騨桃のハードゼリーをサンドしたオリジナルマカロンと人気のマカロンたっぷり！
上から飛騨桃ムース、フランボワーズムース、ホワイトチョコバナナッシュ、スポンジの層になっています！

802 駿河屋オリジナル
ショコラベリ
飛騨ブルーベリーの
マカロンを添えて
5号 (直径約15cm)
本体価格 3,980円
参考税込価格 4,299円
数量限定100台

山腰農園さんの飛騨ブルーベリーを使ったジャムをサンドしたオリジナルマカロン！
●午後13時以降のお渡しです

オリジナルブルーベリーマカロン！
オリジナルブルーベリーマカロン！
スポンジはストロベリーカラー！ストロベリー風味♪

803
パティスリーオンヴ
森のクリスマス
5号 (直径約15cm)
本体価格 3,800円
参考税込価格 4,104円
数量限定40台

●午後15時以降のお渡しです

甘さ控えめのクリームにふんわり生地。可愛いクッキーや莓のデコレーションは楽しいクリスマスにぴったり！

804
パティスリーオンヴ
パイシューモンブラン 4号
(直径約12cm)
本体価格 2,000円
参考税込価格 2,160円
数量限定各40台

●午後15時以降のお渡しです

人気のパイシューのクリスマスバージョン。スポンジ台とカスタードクリームをシュー生地で包みました！

805
パイシュー苺 5号
(直径約15cm)
本体価格 3,200円
参考税込価格 3,456円
数量限定各40台

●午後15時以降のお渡しです

807
思歩音
米粉のホール
シフォン(プレーン)
(直径約17cm)
本体価格 2,000円
参考税込価格 2,160円
数量限定20台

●午後13時以降のお渡しです

まんま農場さんの米粉とオイルフリーで作り上げる「ふわっふわっ」の新食感シフォンケーキ！既にカット済みサイズで人気ですが、ご好評に付きホールで登場！お好みでフルーツやホイップクリームでデコレーションしてみたいのが嬉しい♪

806 駿河屋オリジナル
パティスリーオンヴ
至福のアップルパイ
(直径約18cm)
本体価格 3,200円
参考税込価格 3,456円
数量限定40台

●午後15時以降のお渡しです

砂原果樹園さんのりんごを使っています！
発酵バターを使い、風味とサクッと感が最高！スイートポテトとりんごのハーモニーは至福の時♪



101 リブラン
苺デコレーション5号
(直径約15cm)
本体価格 4,000円
参考税込価格 4,320円

リブラン1番人気のクリスマスケーキ！シンプルなホワイトケーキこそ、パティシエの技が光ります！特別な日には是非♪



102 リブラン
アラカルト 6号
(直径約18cm)
本体価格 4,300円
参考税込価格 4,644円

今年新作
昨年も大好評のアソートケーキが、さらにグレードアップ！



103 リブラン
クレープ&プリンアラモード
(約16cm×約16cm)
本体価格 4,300円
参考税込価格 4,644円

スポンジとクリーム・パイ・カスタードの層をクレープで包み、たっぷりのフルーツとプリンでデコレーション♪贅沢の極み！



104 リブラン
フルーツデコレーション5号
(直径約15cm)
本体価格 4,000円
参考税込価格 4,320円

楽しいクリスマスの夜はたっぷりフルーツケーキでパーティーしましょ♪

数に限りがございます。予定数になり次第締め切らせていただきます。

数に限りがございます。予定数になり次第締め切らせていただきます。

VARIETY CAKES

お渡し日 12/22~12/25



301 ヤマザキ 生ケーキ 4号
本体価格 2,000円
(直径約12cm)
※写真は5号です。

303 ヤマザキ 生ケーキ 6号
本体価格 3,200円
(直径約18cm)

302 ヤマザキ 生ケーキ 5号
本体価格 2,700円
(直径約15cm)

304 ヤマザキ 生ケーキ 7号
本体価格 3,900円
(直径約21cm)

309 ヤマザキ 苺サンド 5号
本体価格 3,400円
(直径約15cm)

310 ヤマザキ 苺サンド 6号
本体価格 3,900円
(直径約18cm)



316 ヤマザキ モンブラン 4号
(イタリア産栗のマロンペースト使用)
本体価格 3,056円
(直径約12cm)

マロンとホイップクリームを包み込んだ至福のモンブランケーキ!



352 ヤマザキ お抹茶ケーキ 4号
(辻利一本店宇治抹茶使用)
本体価格 2,778円
(直径約12cm)

抹茶ブラウニー生地に抹茶ガナッシュ・抹茶ムース・抹茶クリームを重ねた抹茶好きにはたまらない逸品!



350 ヤマザキ パーティーカップケーキ
本体価格 3,694円
(直径約12cm)

楽しいパーティーにピッタリのアソートカップケーキ♪
(ベリー・マロン・チョコ・苺ショート・チーズケーキ)



315 ヤマザキ ショートケーキ 詰合せ 6号
本体価格 3,200円
(直径約18cm)

6種類の味が楽しめる人気のアソートケーキ! (苺ショート・チョコ・マロン・スフレチーズ・ストロベリー・ラズベリー・抹茶ムース)



325 ヤマザキ 苺とチョコの切れるケーキ 6号
本体価格 3,467円
(直径約18cm)

苺ケーキとチョコケーキがそれぞれ4つにカットされています。取り分けに便利♪



305 ヤマザキ パーティーケーキ 8号
本体価格 4,750円
(直径約24cm)

パーティー感を盛り上げるケーキカットが楽しめるホールタイプ。



313 ヤマザキ ペアケーキ
本体価格 2,700円
(直径約11cm×2)

苺のケーキとトリュフチョコがのったチョコケーキの2つの味が楽しめる♪



今年の新作

早期ご予約 20% OFF

早期ご予約 20% OFF

早期ご予約 20% OFF

早期ご予約 20% OFF



307 ヤマザキ 生チョコ 5号
本体価格 2,700円
(直径約15cm)

308 ヤマザキ 生チョコ 6号
本体価格 3,200円
(直径約18cm)

トリュフチョコ・板チョコをトッピングしたチョコ好きにたまらないケーキ♪



312 ヤマザキ 北海道チーズのスフレケーキ 5号
本体価格 1,700円
(直径約15cm)

しっとりふんわりの定番人気ケーキ。



202 バスコ プティショコラ 4号
本体価格 1,980円
(直径約12cm)

ガーナ産カカオ豆のチョコレートを使用したショコラ生地に、キャラメルペースト・パ入りチョコクリームをサンド。チョコトリュフをトッピング。



203 バスコ プティモンブラン 4号
本体価格 1,980円
(直径約12cm)

糖漬マロンダイス入りカスタードホイップクリームを、2層サンドしマロンクリームをデコレーション。炭皮付きの糖漬マロンをトッピング。



204 バスコ プティピスタチオ&ベリー 4号
本体価格 1,980円
(直径約12cm)

ピスタチオのパウンドケーキにピスタチオクリーム・ホイップクリーム・シェーブチョコをデコレーション。アクセントにラズベリージャムをサンド。



319 ヤマザキ 糖質を抑えたチョコケーキ 4号
本体価格 2,000円
(直径約12cm)

ココアスポンジでチョコクリームとキャンディングアーモンドをサンド。



320 ヤマザキ 糖質を抑えた苺のケーキ 4号
本体価格 2,000円
(直径約12cm)

ホイップクリームと苺・プレーザをスポンジでサンド。



205 Pasco 糖質オフの豆乳ティラミスケーキ 4号
本体価格 1,850円
(直径約12cm)

「相模屋」は1951年創業、おとうふのおいしさを追求しながらも、新たな価値の創造に取り組み続ける老舗豆腐メーカーです。コーヒースポンジの上にエスプレッソシロップをしみこませ、豆乳クリームとマスカルポーネチーズ入りのホイップクリームとココアパウダーをデコレーションしました。



アレルギー対応ケーキ

……一緒に食べるしあわせ……
卵・乳・小麦不使用
専用調理室で作っています

お渡し日 12/24~12/25

901 ホワイトルンゼ 苺と木苺のケーキ 5号
本体価格 3,981円
(直径約15cm)

●午後13時以降のお渡しです

902 ホワイトルンゼ フルーツケーキ 5号
本体価格 3,981円
(直径約15cm)

●午後13時以降のお渡しです



常温ケーキ

お渡し日 12/22~12/25

323 ヤマザキ ホワイトケーキ 6号
本体価格 2,200円
(直径約18cm)

あんずジャムをサンドした昔懐かしい味わいのケーキ。



324 ヤマザキ チョコケーキ 6号
本体価格 2,200円
(直径約18cm)

あんずジャムをサンドしチョココーティング。コーヒー風味のクリームを絞った昔懐かしい味わいのケーキ。



わんちゃんねこちゃんに

お渡し日 12/23~12/25 ●冷凍でのお渡しです(解凍時間4~5時間)

701 ペットライブラリー 犬猫用 チーズスフレ
本体価格 1,800円
(直径約11cm)

●午後13時以降のお渡しです



702 ペットライブラリー 犬猫用 プチケーキセット
本体価格 1,800円
(幅約5.8×高さ約5.8cm)

●午後13時以降のお渡しです

703 ペットライブラリー 犬猫用 プッシュドノエル
本体価格 1,300円
(幅約7.5×高さ約4cm)

●午後13時以降のお渡しです