

Happy Christmas 2026



※ご予約は予約申し込み書の必要事項を記入していただき、サービスカウンターまでお申し付けください。

※予約期間内に売り切れになる場合も御座います。お早めのご予約利用をお願い申し上げます。

※パンフレット掲載商品には9大アレルゲンを含む原材料を使用しています。※クリスマスケーキにはろうそくは添付されません。



FOOD OASIS
OTANI
Let's have an enjoyable dinner together!

ご予約締切日 **12/14月**まで 商品お渡し日 **12/24木**のみ
※一部商品 12/9(水)まで

パティスリー Otsuka



全店舗合計60個限り

1 パティスリーOtsuka ズコットいちごスペシャル

苺と生クリームの美味しさが味わえるケーキです。
直径約18cm ※特定原材料 小麦・卵・乳

本体4,800円
〈税込5,184円〉

2 パティスリーOtsuka いちごたっぷりX'masケーキ

ふわふわの生地に、採れたてのとちおとめをたっぷり使用し、純白の生クリームでコーティングしました。しっとりとした生クリームの口あたりといちごの爽やかな酸味と甘味が食感のアクセントを際立たせます。

※いちごの収穫状況で、いちごの個数が変わる場合がございます。

直径約15cm
※特定原材料 小麦・卵・乳

本体3,880円
〈税込4,190円〉

パティスリー Otsuka

創業80年をこえる和洋菓子店【パティスリーおおつか】。那須の隠れた名店として知る人ぞ知るお店として知られています。夢まじゅう(通称ドリマン)が看板商品として人気を博し、数々の賞を受賞している店主が作る洋菓子も絶品。那須に立ち寄った際にはぜひ訪れていただきたいお店です。



全店舗合計30個限り

3 S なかやま 生クリームデコレーション

「ふわふわのスポンジ生地に白くなめらかな生クリームをしぼり、苺や、サンタさんを飾り付けた幅広い世代に好まれる定番のXmas ケーキです。」

直径約15cm
※特定原材料 小麦・卵・乳

本体5,278円
〈税込5,700円〉



全店舗合計30個限り

4 パティスリーフラッグス クリスマスケーキ5号

デコレーションの王道。しっとりふわっとスポンジケーキで完熟いちごと生クリームを一段サンド。定番の逸品です。

直径約15cm
※特定原材料 小麦・卵・乳

本体5,330円
〈税込5,756円〉

「宇都宮市下戸祭でお店を開いております菓子工房Sなかやまと申します。」2014年にオープンし、2024年に10周年を迎えることができました。ありがとうございます。【お求めやすく身近なケーキ】をモットーに有名洋菓子店で工場長を務めた経験のある店主です。日頃の感謝を込めまして、今年もクリスマスケーキを準備させていただきましたので、どうぞお試しください。



「宇都宮市下栗町で洋菓子店を営んでおりますパティスリーフラッグスです。」創業当時から数え、三代目が現在のフラッグスに業態変更後、70年以上続くお店で焼ドーナツを宇都宮ではじめて販売しました。日頃の感謝を込めて、今年もクリスマスケーキを準備させていただきました。ぜひお試しください。



GrindelBerg

欧風菓子グリンデルベルグ

NEW



全店舗合計30個限り

5 グリンデルベルグ X'masオペラ

チョコレートとコーヒースロップをしみ込ませたスポンジやガナッシュ、バタークリームを何層にも重ねた濃厚で風味豊かなケーキです。

※ブランデー使用 (0.13%程度)

サイズ約 縦11.5×横13.5×高さ6cm
※特定原材料 小麦・卵・乳

本体 **4,056円**
〈税込4,380円〉



全店舗合計30個限り

6 グリンデルベルグ 渋皮栗のモンブラン

風味豊かな渋皮栗クリーム、軽やかでコクのある基本の生クリームやカスタードクリーム、那須御用卵使用のスポンジケーキはまるでカステラの様です！

直径約15cm

※特定原材料 小麦・卵・乳・カシューナッツ

本体 **4,815円**
〈税込5,200円〉



全店舗合計30個限り

7 グリンデルベルグ X'max フォレノワール

オランダ産ココアを使用した香り高いスポンジとガナッシュカカオを使用したチョコクリーム。中には生クリームとアメリカンチェリーのコンポートをサンドした絶妙なバランスのケーキです。

直径約15cm

※特定原材料 小麦・卵・乳

本体 **4,612円**
〈税込4,980円〉



GrindelBerg
欧風菓子グリンデルベルグ

「グリンデルベルグは栃木県宇都宮市に位置する洋菓子店で、自然のエッセンスと素材を使用したオリジナルのお菓子をご提供しております。」
地元栃木県の素材をふんだんに使用し、独自性に富んだ幅広いラインナップの洋菓子店で栃木県内に2店舗展開しています。



Hotel Okura

カカオ分69%の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。



全店舗合計24個限り

8 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

※特定原材料 小麦・卵・乳

本体3,980円
(税込4,298円)



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・海外からも多くのお客でにぎわう伝統あるホテルです。

栄光堂F

NEW

食べやすい12カットタイプのショコラケーキです。あらかじめカット済みなので、取りやすく切り分けの手間なくお楽しみいただけます。



全店舗合計24個限り

9 ファミール製菓 栄光堂監修 ノエルショコラ6号

直径約17cm

※特定原材料 小麦・卵・乳

本体2,780円
(税込3,002円)

両論賛否
SANPI-RYORON

和菓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。ザクザクとした食感の玄米クランチを加え、香ばしさをプラス。

NEW



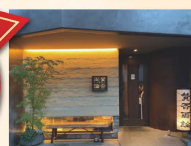
全店舗合計12個限り

10 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

※特定原材料 小麦・卵・乳

本体3,980円
(税込4,298円)



独自の感性と味覚で作上げた日本料理が評判の予約の取れない『賛否両論』のオーナーシェフ。

patisserie
KIHACHI

NEW



全店舗合計12個限り

11 Patisserie KIHACHI監修 トライフルショートケーキ 5号

直径約15cm

※特定原材料 小麦・卵・乳

本体3,980円
(税込4,298円)

<プロフィール>

森 裕貴(モリ ヒロタカ)1965年東京生まれ

調理師を目指し武蔵野調理師専門学校入学。在学時の研修中に洋菓子の魅力にとりつかれその道へ。1985年都内ホテルへ就職し、ホテルオークラ出身のチームに師事。2000年パティスリー キハチ(当時の株式会社 キハチアンドエス)入社。現在はエグゼクティブシェフとして、パティスリー キハチの商品開発・製造に従事。



旬の素材、手作りの製法。

レストランのデザートから生まれたお店、patisserie KIHACHIは、四季折々のおいしさをいちばんおいしいときにお届けします。自由な素材選びと、意外な味の組み合わせ、さまざまなエッセンスを取り入れた新しいスイーツを提案します。

サンリオの人気キャラクター「クロミ」を本格的なチョコレートケーキで再現。シリアルチョコが食感のアクセント! 見た目も味も楽しめる特別なケーキに仕上げました。



© 2026 SANRIO CO., LTD. APPROVAL NO. L672254

Kuromi



NEW



※画像はイメージです。

12 クロミ クリスマスチョコケーキ4号

全店舗合計12個限り

直径約12cm

別添:紙ピック(耳左右1枚ずつ)

オリジナルステッカー1枚

※特定原材料 小麦・卵・乳

本体3,780円
(税込4,082円)

FLO
PRESTIGE
PARIS

フレンチスイーツ・デリカの専門店FLO PRESTIGE PARIS監修。アーモンドパウダーを加え香ばしく焼き上げたサクサク食感のタルト生地の上に、カスタードクリーム、色とりどりの5種のフルーツを盛り付けた煌びやかなフルーツタルト。

全店舗合計12個限り

13 FLO PRESTIGE PARIS フルーツカスタードタルト

直径約15cm

※特定原材料 小麦・卵・乳

本体3,980円
(税込4,298円)



関東を中心に多くの店舗を展開するケーキ、タルト、デリカをフレンチテイストで販売する専門店。



ヤマザキ

※写真はトッピング例になります。※ヤマザキケーキにろうそくは添付されません。

乳風味豊かな
ホイップカスタードクリームと
クレープを8層に重ねました。



数量限定

12/9(水)まで受付

14 ヤマザキ クリスマス ミルクレープ5号

直径約15cm
※特定原材料 小麦・卵・乳

本体 **2,400円**
(税込2,592円)

チョコクリームとプラリネクリーム、パイを重ねて
プラリネクリームとアーモンドスライスをトッピングした
ミルフィーユです。



15 ヤマザキ ヤマザキ クリスマス アーモンドショコラミルフィーユ

サイズ約 縦8.5cm×横17.5cm×高さ5cm
※特定原材料 小麦・卵・乳
ロウソク無し

本体 **3,400円**
(税込3,672円)



ストロベリーベイクドチーズケーキに
ラスベリージャムとストロベリームース、
ベリーグラサージュを重ねたケーキです。



16 ヤマザキ クリスマス ベリー& フロマージュケーキ4号

直径約13cm
※特定原材料
小麦・卵・乳

本体 **3,300円**
(税込3,564円)



黄桃・白もも・洋ナシ・パイナップル・
ピンクグレープフルーツの5種類の
フルーツを楽しめるフルーツタルトです。



17 ヤマザキ クリスマス 5種のフルーツタルト4号

直径約13cm
※特定原材料
小麦・卵・乳

本体 **3,200円**
(税込3,456円)



ヤマザキ

※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。
※ヤマザキケーキにろうそくは添付されません。

苺3個別添

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。



18 ヤマザキ クリスマス生ケーキ4号

直径約13cm
※特定原材料 小麦・卵・乳

本体 **2,500円**
〈税込2,700円〉

苺4個別添

19 ヤマザキ クリスマス 生ケーキ 5号

直径約15cm
※特定原材料 小麦・卵・乳

本体 **3,400円**
〈税込3,672円〉



苺5個別添

20 ヤマザキ クリスマス 生ケーキ 6号

直径約18cm
※特定原材料 小麦・卵・乳

本体 **3,900円**
〈税込4,212円〉



チョコチップ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。



21 ヤマザキ クリスマス生チョコケーキ4号

直径約13cm
※特定原材料 小麦・卵・乳

本体 **2,500円**
〈税込2,700円〉

22 ヤマザキ クリスマス 生チョコケーキ 5号

直径約15cm
※特定原材料 小麦・卵・乳

本体 **3,400円**
〈税込3,672円〉



23 ヤマザキ クリスマス 生チョコケーキ 6号

直径約18cm
※特定原材料 小麦・卵・乳

本体 **3,900円**
〈税込4,212円〉





ヤマザキ

※写真はトッピング例になります。※ヤマザキケーキにろうそくは添付されません。

サンタのチョコを飾り付けたクリスマスらしい
直径約11cmのデコレーションケーキです。

◇ おうちで自由に飾り付けできる
◇ シンプルなクリスマスケーキです。

★ 24 8号



★ 21 7号

★ 18 6号



24 ヤマザキ
クリスマス
デコレーションケーキ

直径約11cm
※特定原材料 小麦・卵・乳 **本体2,000円**
(税込2,160円)

★ 15 5号



25 ヤマザキ
おうちで飾ろう!
クリスマスケーキ5号

直径約15cm
※特定原材料 小麦・卵・乳 **本体2,000円**
(税込2,160円)

★ 12 4号

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)

◇ ココアスポンジとマスカルポーネチーズクリーム、
◇ ココアパウダーを重ねた直径約11cmのティラミスです。



26 ヤマザキ
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
※特定原材料 小麦・卵・乳 **本体2,000円**
(税込2,160円)



27 ヤマザキ
クリスマス ティラミス

直径約11cm
※特定原材料 小麦・卵・乳 **本体2,000円**
(税込2,160円)





ヤマザキ

※写真はトッピング例になります。 ※ヤマザキケーキにろうそくは添付されません。

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。
※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68%オフ)

12/9(水)まで受付



28 ヤマザキ
クリスマス
糖質を抑えたチョコケーキ
4号

数量限定

直径約13cm
※特定原材料 小麦・卵・乳
本体 **2,700円**
〈税込2,916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。
※日本食品標準成分表2020年版のショートケーキ(苺)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)

12/9(水)まで受付

苺3個別添



29 ヤマザキ
クリスマス
糖質を抑えた苺のケーキ
4号

数量限定

直径約13cm
※特定原材料 小麦・卵・乳
本体 **2,700円**
〈税込2,916円〉

苺ジャムのケーキとチョコケーキの
2つの味が楽しめる
ペアケーキです。



30 ヤマザキ
クリスマス ペアケーキ

直径約11cm×2個
※特定原材料 小麦・卵・乳
苺別添はございません

本体 **3,500円**
〈税込3,780円〉

クリスマスらしい飾り付けがかわいらしい
パーティーにぴったりのアソートケーキです。

12/9(水)まで受付



アソート内容

- 苺風味クリームケーキ2個
- ストロベリーとラズベリーのケーキ2個
- チョコケーキ2個、
- チーズケーキ1個●チーズフレ1個

31 ヤマザキ
ヤマザキクリスマス
パーティーアソートケーキ6号

数量限定

直径約18cm
※特定原材料 小麦・卵・乳

本体 **3,500円**
〈税込3,780円〉