

関西パティスリーのフォトジェニックなケーキに注目！

2017 TAKASHIMAYA クリスマスケーキ

- 店頭でのご予約承り 承り中 12月15日(金)まで
- オンラインストア 承り中 12月14日(木)午前10時まで
- 店頭お渡し日 12月24日(日)
※一部商品は店舗により23日(土・祝)・25日(月)のお渡しも承ります。
- お渡し場所 ご注文いただいた店舗の特設会場
- 高島屋大阪店・堺店・泉北店・京都店・洛西店

今年、高島屋のクリスマスケーキのテーマは「ファンタスティック パーティーへ、ようこそ。」パーティの主役になる美しく、ドラマティックなビジュアルのものを数多くご用意します。白い生クリームにイチゴのトッピングというイメージが強いクリスマスケーキですが、チョコレートはもちろん、赤や緑といった斬新な見た目のクリスマスケーキも登場し、SNS映えを意識される方にもおすすめのラインアップです。

特にスイーツ好きの方に人気の関西パティスリーの新進シェフによる個性豊かなクリスマスケーキや、冷凍で配達するケーキ、関西でも最近人気が高まっている、ドイツ生まれのクリスマスのお祝いのお菓子「シュトーレン」も含め、約85種類をご用意します。

【おすすめの商品一例】 ※全て高島屋限定販売商品

〈ガトー・ド・ボワ〉ローズ マダガスカル 5,940円(約9×18×高さ4.5cm)
香り高いローズとフランボワーズのジュレや、リッチで深みのあるマダガスカル産のショコラを使ったムースが生み出すハーモニーがポイント。
洋菓子の本場フランスで、2年に一度開催されるお菓子の世界大会にて日本人初の優勝を飾った、関西スイーツ界を代表する一人である林シェフによる、エレガントな大人の味わい。



〈パティスリー・ショコラトリー エメラ〉

レ・フルール 4,536円(直径約12cm)

柔らかく、滑らかなピスターシュのババロワの中に、苺の果実と苺のムースをイン。口に入れた瞬間、濃厚な味の中に甘酸っぱさが広がる華やかな味わい。爽やかな“にわとこ”のババロアで花をあしらった美しい一品です。

〈パティスリー クロシェ〉エトワールボーケー 3,780円（直径約12cm）

星の森のようなケーキは、オレンジ風味のミルクチョコレートのムースにラム酒をきかせた大人味。ケーキの中には、トンカ豆のブリュレ、キャラメルサレのクリーム。



〈パティスリー アクイユ〉フルリール 4,104円（直径約12cm）

色とりどりに咲く花をイメージしたケーキ。とろり、カリカリ、サクサクなど食感豊かなピスタチオの中に、フランボワーズの酸味がアクセントに。



〈レクレール・ドウ・ジュニ〉

シャルロット ノエル 5,400円（直径17×高さ10cm）

ビスキュイ生地の土台に甘酸っぱいフランボワーズとイチゴのコンフィチュール、苺のシロップを重ね、ヴァニラ風味の軽い食感のパバロアで包み込みました。



〈ピエール マルコリーニ〉

ノエル ドウ ピエール 2017 6,301円（直径約12cm）

力強さが特徴のカメルーン産カカオを使用した濃厚なガナッシュとチョコレートクリームを使用。特製のブラウニーにカカオニブ入りのヌガーの食感がインパクトを与えます。

〈ケーニヒスクローネ〉クリスマスフルーツタルト 6,480円（直径約21cm）

※洛西店での取り扱いはなし

サクサクのタルトに、アーモンドの風味豊かな生地とフレッシュフルーツをたっぷり飾ったクリスマスケーキ。かわいらしいプチシューが華やかに。見た目にも楽しい、ボリューム感のあるご家族でお楽しみいただけるケーキです。



※価格は全て税込みで表記しております

※いずれも数量限定のため、品切れになる場合があります