



2021 Christmas Menu



スマイルのクリスマスメニュー



笑顔あふれる
スマイルの
クリスマスメニュー
今年も多数取り揃えて
おります。



◆ご予約締切日/12月10日(金) ※一部の商品は、締切日が異なります。詳しくは各商品のご予約締切日をご覧ください。また、限定数量の商品は限定数に達し次第、ご予約を締切らせていただきます。

◆お渡し日/12月22日(水)~25日(土) ※一部の商品のお渡し日が異なります。詳しくは、カタログ内各商品のお渡し日をご確認ください。

◆早期お渡し日/12月1日(水)~ ※早期お渡しのご予約は、各商品のご予約方法をご覧ください。

★ このマークの商品は12月1日(水)より12月21日(火)までお渡しが可能です。

ジュース付き このマークの商品は低果汁ジュースの景品が付きます。

冷 このマークの商品は冷凍でお渡しします。

●ケーキサイズの目安は(4号:直径約12cm)(5号:直径約15cm)(6号:直径約18cm)(7号:直径約21cm)(8号:直径約24cm)です。

駒場店 TEL.66-5116 AM9:30~PM8:00

中村店 TEL.66-7171 AM9:30~PM11:00

付知店 TEL.82-3454 AM10:00~PM8:00

なすび川店 TEL.68-6922 AM10:00~PM8:00

有名シェフ監修のおすすめケーキ

ご予約締切日/12月10日(金)
お渡し日/12月17日(金)~12月25日(土)

有名シェフのケーキは数量限定の為、予定数量になり次第終了させていただきます。お早めにお求めください。



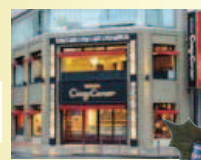
人気の8つの味わいをお楽しみ頂ける、カット済み
アソートタイプです。
どれを食べようか迷うのも楽しいひとときです。



ジュース
付き

01 銀座コージコーナー
クリスマスアソート
直径約18cm×高さ約7.5cm
特定原材料 小麦・卵・乳成分

本体
価格 **2,980円**
(税込価格3,218円)



定番人気のチョコデコレーション繊細な味わい
が特徴のベルギー産チョコを使用したチョコホ
イップをフラワー型に絞り、上面外周部をココ
アパウダーで覆いました。なめらかなチョコク
リームとほろ苦さのバランスが絶妙!相性抜群
のマカダミアナッツをサンドしています。



ジュース
付き

02 銀座コージコーナー
クリスマスチョコレートケーキ
直径約15cm×高さ約7.5cm
特定原材料 小麦・卵・乳成分

本体
価格 **2,700円**
(税込価格2,916円)



ほどけなめらかなホワイトチョコムースとストロベ
リームースを重ねて、甘酸っぱいフランホイースの
グラサージュで鮮やかに飾りました。さくさくとした
フィナンシェや食感のアクセント、さびりなく細
く金粉が特別感を演出します。



ジュース
付き

03 銀座コージコーナー
クリスマスガラスージュルージュ
直径約15cm×高さ約7cm
特定原材料 小麦・卵・乳成分

本体
価格 **2,800円**
(税込価格3,024円)

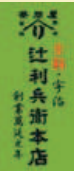


人気のミルクケーキ、ストロベリータルトや大人
もお楽しみいただける洗皮菓のモンブランタルト、
宇治抹茶ケーキなどかわいいうち12種類のプチケーキ
を詰め合わせました。家族みんなで楽しめる見た
目もかわいいプチケーキアソートです。

ジュース
付き

04 不二家
ベコちゃんのパチケーキアソート
直径約4cm×4cm×12個
特定原材料 小麦・卵・乳成分

本体
価格 **2,980円**
(税込価格3,218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たことで、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。



ジュース
付き

05 辻利兵衛本店
宇治抹茶もんぷらんけーき
直径約14.5cm×高さ約8cm
特定原材料 小麦・卵・乳成分

本体
価格 **3,680円**
(税込価格3,974円)



ホテルオークラ監修、苦みを利かせたベルギー産
チョコレドとヘーゼルナッツの2層のショコラム
ースと2種類のナッツの食感をお楽しみください。



ジュース
付き

06 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×高さ約5cm
特定原材料 小麦・卵・乳成分

本体
価格 **3,600円**
(税込価格3,888円)



ジュース
付き

07 Galler
ベルギーショコラノワール
約23cm×5cm×高さ約4.7cm
特定原材料 小麦・卵・乳成分

本体
価格 **2,280円**
(税込価格2,462円)



町村農場自家産のクリーム
チーズと牛乳を贅沢に
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
ケーキに軽やかなレア
チーズを合わせました。



ジュース
付き

08 町村農場
農場のダブルフロマージュ
直径約15cm×高さ約6.5cm
特定原材料 小麦・卵・乳成分

本体
価格 **3,200円**
(税込価格3,456円)

12月1日(水)からお渡しできるケーキです。

早期お渡し日/12月1日(水)~12月21日(火) 早期お渡しのご予約は、お渡し日の10日前までにご予約ください。
※午前中の製造となります。お渡しは、各日午後13時以降となりますのでご了承ください。

ちょっと早めのクリスマスパーティーや
バースデーパーティーにもご利用いただけます。

北海道産牛クリームでチョコレートを
混ぜましたりんごサンド



18 ケーキ工房 北海道
生チョコ
6号(直径約18cm) 本体
価格 **3,704円**
(税込価格4,000円)



19 ケーキ工房 北海道
生クリーム
6号(直径約18cm) 本体
価格 **3,426円**
(税込価格3,700円)

アーモンドクリームをタルトに絞って焼き
いちごをトッピング。



20 ケーキ工房 北海道
クラムチョコ
6号(直径約18cm) 本体
価格 **4,260円**
(税込価格4,600円)

濃厚なホワイトショコラです。



21 ケーキ工房 北海道
クラッシュショコラ
6号(直径約18cm) 本体
価格 **3,889円**
(税込価格4,200円)



ふわふわのスポンジで生クリームと
フルーツをまきました。
22 ケーキ工房 北海道
ノエル
6号(直径約18cm) 本体
価格 **2,408円**
(税込価格2,600円)

※クリスマスケーキ類はオーナメント(飾り付け)が変更になる場合がございます。

マリオンクレープ

マリオンクレープオリジナルの粉を使用したふわふわ軽い皮を何層にも重ね、マリオンクレープの特徴である甘い生地の香りを再現したクレープ専門店がアレンジしたミルククレープです。



ジュース付き

09 マリオンクレープクリスマスミルククレープ
直径約15cm×高さ約5.2cm
本体価格 **2,350円**
(税込価格2,538円)
特定原材料 小麦・卵・乳成分



最高峰のガーショラ専門店「ケンズカフェ東京」監修。4つのチョコレートを組み合わせたチョコレートケーキです。



ジュース付き

10 ケンズカフェ東京クワトロショコラ
直径約15cm×高さ約3.5cm
本体価格 **3,500円**
(税込価格3,780円)
特定原材料 小麦・卵・乳成分



ジュース付き

11 ハートブレッドアンティークチョコリングエンゼル
直径約15cm×高さ約4.5cm
本体価格 **2,600円**
(税込価格2,808円)
特定原材料 小麦・卵・乳成分



ジュース付き

12 贅言論店主 笠原将弘のショコラマロン
直径約14.5cm×高さ約3.8cm
本体価格 **3,600円**
(税込価格3,888円)
特定原材料 小麦・卵・乳成分



パステルオリジナルのレシピで作ったコクのあるプリンに、キャラメルクリームとキャラメルソースをデコレーションし、パステルのオリジナルキャラクターのぶりにゃんのピックをトッピングしました。



ジュース付き

13 パステルクリスマスプリンケーキ
直径約14cm×高さ約3.7cm
本体価格 **2,800円**
(税込価格3,024円)
特定原材料 小麦・卵・乳成分



「ラ・ロシェル」オーナーシェフ坂井宏行シェフ監修。クレープの皮をもちもちとしたコクのあるクリームチーズをたっぷり使用したスティックタイプのベイクドチーズケーキです。



ジュース付き

14 坂井宏行シェフ監修スティックチーズケーキ
5本(箱サイズ:約14cm×20cm×高さ約4cm)
特定原材料 卵・乳成分・小麦
本体価格 **1,500円**
(税込価格1,620円)
※冷凍でのお渡しになります。

タルト生地、アマンド生地、カスタードクリームを巻く、ラスベリ＆ブルーベリー、ラスベリコンフィチュールのみずみずしく仕上げました。中にはベリーと相性のよいチョコが味のアクセントに。

タカキベーカリー



ジュース付き

15 タカキベーカリー真赤なベリーのタルト
直径約15cm×高さ約3.8cm
特定原材料7品目 小麦・卵・乳成分
本体価格 **2,400円**
(税込価格2,592円)

卵・乳製品・小麦粉を使用せず、国産米粉を使ったスポンジ生地で、黄桃と豆乳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。



ジュース付き

16 タカキベーカリー卵・乳・小麦を使わないケーキ
直径約15cm×高さ約4.7cm
特定原材料7品目 無し
本体価格 **2,950円**
(税込価格3,186円)
※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・えびかにアレルギー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、スポンジケーキ生地の食感が異なりますので、ご了承ください。



ジュース付き

17 パートナーフーズワンちゃんネコちゃんのクリスマスプチケーキセット
2個セット(約5.5cm×5.5cm×高さ約3cm)
特定原材料 乳成分・卵
本体価格 **1,500円**
(税込価格1,650円)
※生後6ヶ月未満の犬猫には与えないでください。※本品は犬猫用です。犬猫以外には与えないでください。※同一製造ラインにて小麦を含む食品を製造しております。※本品は手作りのため、形状、サイズ、色などの多少のばらつきがございますが、品質には問題ございません。
※破損防止のため、ケーキフィルムの粘着強度が高くなっておりましてご注意ください。

ご予約締切日/12月10日(金) 限定数量に達し次第終了いたします。 お渡し日/12月22日(水)~12月25日(土)

Character's Cake 人気キャラクターとクリスマス

23 キャラデコクリスマス仮面ライダーリバイス
5号(直径約15cm)
本体価格 **3,780円**
(税込価格4,082円)

※限定数量に達し次第終了いたします。

24 キャラデコクリスマストロピカル〜ジュ!プリキュア
5号(直径約15cm)
本体価格 **3,780円**
(税込価格4,082円)

※限定数量に達し次第終了いたします。

25 キャラデコクリスマス機界戦隊ゼンカイジャー
5号(直径約15cm)
本体価格 **3,780円**
(税込価格4,082円)

※限定数量に達し次第終了いたします。

26 ロッテポケモンキャラクターズお菓子詰め合わせ
本体価格 **1,380円**
(税込価格1,518円)

27 アンパンマンコロコロトランク2021
本体価格 **1,380円**
(税込価格1,518円)

あちこち付録
別売りの商品で遊べる!
DXリバイスドライバー(別売)にセット可能!

特典
キャラクターと写真がとれる!
サインペン付!

あちこち付録
別売りの商品で遊べる!
【イクワップ専用】トロピカル(別売)にセット可能!

特典
キャラクターと写真がとれる!
サインペン付!

あちこち付録
別売りの商品で遊べる!
【DXリバイス専用】ゼンカイジャー(別売)にセット可能!

特典
キャラクターと写真がとれる!
サインペン付!

28 油屋 つつくんです宝箱18個入
本体価格 **1,000円**
(税込価格1,100円)

※ピックはお客様にて飾り付けいただく仕様です。 ※ピックとローソクは絶対に一緒に使用しないでください。
※玩具の対象年齢は3才以上です。 ※くわしくはご購入前に「キャラデコ公式HP」をご確認ください。 ※画像はイメージです。
※当店でのご予約は、プレミアムバンドイのキャンペーン対象ではありません。 キャラデコ公式HP キャラデコ <https://www.bandai.co.jp/candy/cake/xmas/>



ヤマザキ

Variety Cake

人数に合わせてケーキの
大きさが選べるからうれしい

ご予約締切日/12月10日(金)

お渡し日/12月22日(水)~12月25日(土)



口だ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。



30 ヤマザキ
生ケーキ
7号(直径21cm)
本体価格 **3,900円**
(税込価格4,212円)



34 ヤマザキ
苺サンド
6号(直径18cm)
本体価格 **3,900円**
(税込価格4,212円)



31 ヤマザキ
生ケーキ
4号(直径12cm)
本体価格 **2,000円**
(税込価格2,160円)



32 ヤマザキ
生ケーキ
5号(直径15cm)
本体価格 **2,700円**
(税込価格2,916円)



33 ヤマザキ
生ケーキ
6号(直径18cm)
本体価格 **3,200円**
(税込価格3,456円)



35 ヤマザキ
苺サンド
5号(直径15cm)
本体価格 **3,400円**
(税込価格3,672円)



北海道産チーズを使用した
チーズスフレケーキです。

トリュフチョコ・板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。



36 ヤマザキ
生チョコ
6号(直径18cm)
本体価格 **3,200円**
(税込価格3,456円)



37 ヤマザキ
生チョコ
4号(直径12cm)
本体価格 **2,000円**
(税込価格2,160円)



38 ヤマザキ
生チョコ
5号(直径15cm)
本体価格 **2,700円**
(税込価格2,916円)



39 ヤマザキ
パーティーケーキ
8号(直径24cm)
本体価格 **4,750円**
(税込価格5,130円)

ビスケット生地で食感を出したベイクドチーズケーキに、「キリ
クリームチーズ」と「ミスカルボン」チーズ入りのチーズクリーム
を重ねたポンプ形状のケーキです。



40 ヤマザキ
北海道産チーズのスフレケーキ
5号(直径15cm)
本体価格 **1,700円**
(税込価格1,836円)



41 ヤマザキ
フロマー-ジョボシブケーキ
(Kirikoクリームチーズ使用)
4号(直径12cm)
本体価格 **2,700円**
(税込価格2,916円)



42 ヤマザキ
チヨコムースタルト
(ベルギーチョコ)
4号(直径12cm)
本体価格 **2,700円**
(税込価格2,916円)

ご予約締切日/12月10日(金)

お渡し日/12月22日(水)~12月25日(土)

フジパン

洗皮マロン2個
サンド粒入りマロン
クリームと洋酒入り
モンブランクリーム



58 フジパン
モンブランケーキ
4号(直径12cm)
本体価格 **2,250円**
(税込価格2,430円)



Pasco

パスコのクリスマスケーキ

ご予約締切日/12月10日(金)

お渡し日/12月22日(水)~12月25日(土)

ピスタチオのバンドケーキに、
ピスタチオのクリームとホイップ
クリーム、シェーブチョコをデコ
レーションしました。アクセントに
甘酸っぱいラズベリージャムを
サンドしています。



59 Pasco
プティピスタチオ&ベリー
4号(直径12cm)
本体価格 **1,980円**
(税込価格2,138円)



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、サクサクしたパ入り
チョコクリームをサンド。
チョコトリュフをトッピング
しました。



60 Pasco
プティショコラ
4号(直径12cm)
本体価格 **1,980円**
(税込価格2,138円)



ココアスポンジにキャラメルクリームとガナッシュクリームをサンドしたプッシュド・ノエルです。



43 ヤマザキ
プッシュド・ノエル
縦6.5cm横17cm
本体価格 **3,000円**
(税込価格3,240円)

表面の焦がしたキャラメルと、濃厚で風味豊かなチーズの味わいが特徴のバスチーズケーキ風タルトです。ベイクドチーズケーキの上にバス風チーズケーキを重ねた2層仕立てです。



45 ヤマザキ
バスチーズケーキ風タルト
5号(直径15cm)
本体価格 **3,000円**
(税込価格3,240円)

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づくしのクリスマスケーキです。辻利一本店宇治抹茶を使用しています。



47 ヤマザキ
お抹茶ケーキ
(辻利一本店宇治抹茶使用)
4号(直径12cm)
本体価格 **2,700円**
(税込価格2,916円)

苺のケーキとトリュフチョコのつたチョコケーキの2つの味が楽しめるベアケーキです。



44 ヤマザキ
ベアケーキ
11cm×2
本体価格 **2,700円**
(税込価格2,916円)

タルト台の上にホイップカスタードを重ね、5種類のフルーツをトッピングした果実感を楽しめるクリスマスケーキです。※苺は別添です。



46 ヤマザキ
5種のフルーツタルト
5号(直径15cm)
本体価格 **3,000円**
(税込価格3,240円)

ベイクドチョコにチョコクリーム、木屑のジュレ、苺のムースを重ね、4種のベリー(高プレザーブ・クランベリー・ブルーベリー・カシス)をトッピングしたクリスマスケーキです。



48 ヤマザキ
4種のベリーケーキ
4号(直径12cm)
本体価格 **2,700円**
(税込価格2,916円)

おなじみの味がバラエティー豊富にラインナップ

ご注意ください。ご予約締切日/12月6日(月)
ご予約め切日が早くなっています。お渡し日/12月22日(水)~12月25日(土)

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。



52 ヤマザキ
ショートケーキ詰合せ
(直径18cm)
本体価格 **3,200円**
(税込価格3,456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ケーキ。



53 ヤマザキ
ホワイトケーキ
6号(直径18cm)
本体価格 **2,200円**
(税込価格2,376円)

スポンジにあんずジャムを2層にサンドし表面をチョココーティング、コーヒー風味クリームを絞った昔懐かしい味わいのチョコケーキ。



54 ヤマザキ
チョコケーキ
6号(直径18cm)
本体価格 **2,200円**
(税込価格2,376円)



55 ヤマザキ
苺とチョコの切れてるケーキ
6号(直径18cm)
本体価格 **3,400円**
(税込価格3,672円)

発酵バターのコクが際立つ濃厚な味わいのクリームと、アーモンドプードルとバターを使用した口どけのよいスポンジが特徴のバタークリームケーキ。



56 ヤマザキ
リッチなバターケーキ
縦8.5cm横14.5cm
本体価格 **3,000円**
(税込価格3,240円)

6号の半分サイズの苺の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。あらかじめカットされているので、切り分ける手間が省けます。



57 ヤマザキ
パーティーカップケーキ(6)
(カップ直径7.4cm)
本体価格 **3,600円**
(税込価格3,888円)

ご注意ください。ご予約め切日が早くなっています。ご予約締切日/12月6日(月)
糖質が気になる方へおすすめします。お渡し日/12月22日(水)~12月25日(土)

49 ヤマザキ
糖質を抑えたチョコケーキ
4号(直径12cm)
本体価格 **2,000円**
(税込価格2,160円)



50 ヤマザキ
糖質を抑えた苺のケーキ
4号(直径12cm)
本体価格 **2,000円**
(税込価格2,160円)



51 ヤマザキ
糖質を抑えたバス風チーズケーキ
4号(直径12cm)
本体価格 **2,000円**
(税込価格2,160円)



※ヤマザキ クリスマス生チョコ4号(100g当たり)との比較で糖質56%オフ(エリスリトール除く)

※ヤマザキ クリスマス生チョコ4号(100g当たり)との比較で糖質55%オフ(エリスリトール除く)

※ヤマザキ クリスマス生チョコ4号(100g当たり)との比較で糖質48%オフ(エリスリトール除く)

宇治抹茶のスポンジに、ほうじ茶のホイップクリームと北海道産小豆のかのこを2層サンド。宇治抹茶のクリームとホイップクリームと、ホワイトシェーブチョコをトッピング。別添の抹茶パウダーをかけると、さらに濃厚な抹茶の風味をお楽しみいただけます。



61 Pasco
辻利兵衛本店監修
宇治抹茶とほうじ茶のケーキ
5号(直径15cm)
本体価格 **2,350円**
(税込価格2,538円)

「辻利兵衛本店」は萬延元年(1860年)創業、江戸時代から伝統を受け継ぐ京都・宇治市の老舗茶舗です。2015年には宇治本店に茶寮をオープンし、宇治茶の魅力や存分に味わえるスイーツが人気を博しています。

相模屋
「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。



62 Pasco
相模屋監修
糖質オフの豆乳ティラミスケーキ
4号(直径12cm)
本体価格 **1,850円**
(税込価格1,998円)

※「日本食品標準成分表2015年版」記載のショートケーキ、果実なし(100g当たり)との比較で糖質50%オフ

相模屋
コーヒースポンジの上にエスプレッソシロップをのみこませ、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、ココアパウダーをデコレーションしました。



63 Pasco
北海道の生キャラメルとラクレットチーズのケーキ
5号(直径15cm)
本体価格 **2,700円**
(税込価格2,916円)

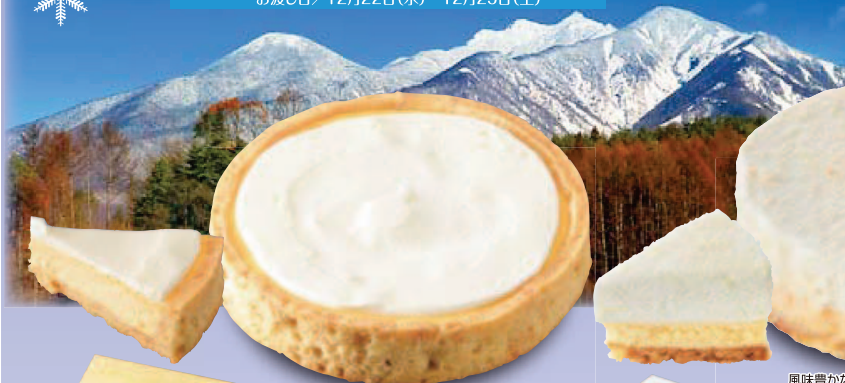
北海道のラクレットチーズのベイクドチーズケーキとホイップクリームに、北海道牛乳の生キャラメルとホイップクリームと生キャラメルのクリームをデコレーション。別添のアラザンをトッピングしてお楽しみください。ベイクドチーズケーキには北海道産小麦「ゆめちから」の小麦粉を100%使用しています。



63 Pasco
北海道の生キャラメルとラクレットチーズのケーキ
5号(直径15cm)
本体価格 **2,700円**
(税込価格2,916円)

八ヶ岳チーズケーキ工房

ご予約締切日/12月10日(金)
お渡し日/12月22日(水)~12月25日(土)



さっぱりとした甘味の中に広がるチーズの香り。爽やかな2層のチーズとサクサクのクッキー生地が相性抜群です。



64 八ヶ岳チーズケーキ工房
サワーフロマージュ
5号(直径約15cm)
本体価格 **2,300円**
(税込価格2,484円)

八ヶ岳高原のすその農場。澄んだ空気と広大な大地の上でのびのびと育ったミルクからコクのあるチーズが生まれました。そのチーズを使用したこのチーズケーキは、まろやかな風味とふんわりとした生地が特徴です。



67 八ヶ岳チーズケーキ工房
ハケ岳チーズケーキ
6号(直径約18cm)
本体価格 **2,100円**
(税込価格2,268円)



風味豊かなフロマージュブランに濃厚な生クリームを合わせた口溶けの良い生地でオーストラリア産のクリームチーズで、後味爽やかなチーズケーキに仕上がりました。ふりかけたエタムチーズが芳醇な香りを放ちます。



65 八ヶ岳チーズケーキ工房
クリームフロマージュ
5号(直径約15cm)
本体価格 **2,000円**
(税込価格2,160円)

信州の名産であるりんごをたっぷり使用したアップルパイです。県外のお客様にも、もっと信州の魅力を伝えてくため出来上がりました。「りんごを食べれば医者が青くなる」と言われるほど栄養満点なりんごは健康に気遣う方には大変喜ばれる一品です。



68 八ヶ岳チーズケーキ工房
アップルパイロボのアップルパイ
6号(直径約18cm)
本体価格 **2,200円**
(税込価格2,376円)



神父さんがかぶる、丸い小さい帽子「スコット」から命名。たっぷりのメレンゲ、クリームチーズ、自家製カスタードなどを、低音湯煎焼きで作る生地はほわほわで、口の中に入るとシューッと溶けていく不思議なチーズケーキです。



66 八ヶ岳チーズケーキ工房
スコットチーズケーキ
5号(直径約15cm)
本体価格 **1,900円**
(税込価格2,052円)



家族で楽しめる種類豊富などら焼き。ふんわり柔らかな生地と滑らかなクリームの相性抜群。信州に吹く爽やかな風のような味わい深いどら焼きです。



69 八ヶ岳チーズケーキ工房
カマンベールチーズ
どら焼き
(5個入)
本体価格 **1,100円**
(税込価格1,188円)



ご予約締切日/12月10日(金) ※限定数に達し次第終了いたします。 お渡し日/12月22日(水)~12月24日(金) ※一部オーナメント(飾り付け)など変更になる場合がございます。



イチゴをトッピング、ピーチサンド
70 ケーキ工房 悦造
生クリーム
6号(直径約18cm)
本体価格 **3,426円**
(税込価格3,700円)



北海道産生クリームにチョコレート混ぜました。りんごサンド

72 ケーキ工房 悦造
生チョコ
6号(直径約18cm)
本体価格 **3,704円**
(税込価格4,000円)

71 ケーキ工房 悦造
生クリーム
5号(直径約15cm)
本体価格 **2,686円**
(税込価格2,900円)

ご予約締切日/12月10日(金)
お渡し日/12月23日(木)~12月24日(金)



しっとりとした柔らかなスポンジに甘すぎない軽い生クリームと苺をサンドしてあります。



全店で65個限定

73 パティスリーシュシュ
クリスマスケーキ5号
5号(直径約15cm)
本体価格 **3,200円**
(税込価格3,456円)

ご予約締切日/12月10日(金)
お渡し日/12月24日(金)

(有)菓舗 ひとづけサトウ

スマイルオリジナルで作った塩川「菓舗ひとづけ」のクリスマスケーキです。サンドには苺を使用しています。



74 菓舗ひとづけ
クリスマスケーキ5号
5号(直径約15cm)
本体価格 **2,850円**
(税込価格3,078円)

ご予約締切日/12月10日(金)
お渡し日/12月22日(水)~12月25日(土)

栗那福堂

ふんわり焼き上げたココア生地に、栗きんとんを贅沢に混ぜ込んだフレッシュ生クリームを巻き上げました。ロールケーキのひび割れた表面は栗の木を思わせます。



75 恵那福堂
栗の木ロール
(1本入)
本体価格 **1,500円**
(税込価格1,620円)



Party Menu パーティーメニュー

ご予約締切日/12月10日(金)

お渡し日/12月22日(水)~12月25日(土)

オードブルとお寿司は、各店舗の限定数量に達し次第注文を終了させていただきます。お早めにお求めください。
※一部写真と内容が異なる場合がございます。

★オードブルで華やかに。



76 **クリスマスオードブル**
(3人~4人前・1セット) **1,680円**
(税込価格1,814円)



77 **クリスマスオードブル**
(2人~3人前・1セット) **1,280円**
(税込価格1,382円)



78 **中国産 骨付毛モ焼き**
(1本) **380円**
(税込価格410円)



79 **フライドチキン**
(1本) **180円**
(税込価格194円)



80 **上寿司**
(4人前・1箱) **4,200円**
(税込価格4,536円)



81 **上寿司**
(3人前・1箱) **3,200円**
(税込価格3,456円)

★
ネタが良い
自慢のにぎり。

ご予約締切日/12月10日(金)

お渡し日/12月22日(月)~12月25日(土)

ヤマザキ

サンドイッチで
パーティーを
華やかに。



82 **ヤマザキ
パーティサンド**
(3~4人前) 1皿 **1,200円**
(税込価格1,296円)

新食感宣言にハム・ドラミ・チーズ・ポーク・ハム、食パンには五徳カツ・チキンカツ、レタストマトなどの野菜をサンドした具材感のあるサンドイッチの組み合わせです。



83 **ヤマザキ
サンド&オードブル**
(3~4人前) 1皿 **1,400円**
(税込価格1,512円)

ハム・タマゴ・ベーコン・レタス、ローストチキン・ツナ・トマトの4種の層と唐揚げ、ソーセージを詰めました。

ご予約締切日/12月10日(金)

お渡し日/12月22日(水)~12月25日(土)

新鮮なネタで美味しいクリスマスパーティー



84 **スマイル特製
手巻き寿司ネタセット**
(4~5人前) **2,980円**
(税込価格3,218円)



85 **スマイル特製
お刺身盛り合わせ**
(3~4人前) **1,980円**
(税込価格2,138円)

ご予約締切日/12月10日(金)

お渡し日/12月22日(水)~12月25日(土)

全店で
200本限定

※限定数に達し次第
終了いたします。

ちょっと豪華に贅沢に。
お酒のおつまみや
オードブルに最適。
上質の香りがあなたの
くつろぎの時間を
演出します。

86 **信州ハム
つるし焼き
ベーコン**
(280g) **500円**
(1本) **500円**
(税込価格540円)



ご予約締切日/12月10日(金)

お渡し日/12月21日(火)~12月25日(土)

写真はイメージです。



全店で
300本限定

※限定数に達し次第
終了いたします。

87 **めくろの農業協同組合
明方ハム**
(400g・1本) **798円**
(税込価格862円)

ご予約締切日/12月10日(金) お渡し日/12月22日(水)~12月25日(土)

FLAVOR

ケーキサイズ直径約16×高さ約16cm
箱サイズ縦20×横20×高さ20cm

羽のように軽く、ふわふわシフォンケーキ。フレーバーのシフォンケーキのルーツはアメリカ。1976年の誕生以来40年以上皆様に愛されつづけてきました。軽い風合いを何より大切にしながら、やわらかく、あっさりとしながらも風味豊かに仕上がっています。

新鮮な卵をたっぷり使ってふわふわに焼き上げました。創業以来最も愛されている人気者。メール独特の濃厚な風味など食べた人を夢中にさせてしまう魅力的な存在です。

98 フレーバーダブルレモンシフォンケーキミドルサイズ(箱入り) **2,300円** (税込価格2,484円)

99 フレーバーメープルシフォンケーキミドルサイズ(箱入り) **2,100円** (税込価格2,268円)

90 フレーバーデコレートシフォンケーキミドルサイズ(箱入り) **2,300円** (税込価格2,484円)

ひんやりおいしい人気のクリスマスアイス

ご予約締切日/12月10日(金) お渡し日/12月22日(水)~12月25日(土)

家族や友達で…クリスマスの楽しいひとときにぴったりなホールアイスケーキです。

素材にこだわったひとくちサイズのアイスクリームです。ボリュームたっぷりです。家族みんなで楽しめます。

独自製法でアイスの表面を焼き上げたパリパリとした食感と苦みが、ブリュレのおいしさの特徴です。

91 オハヨー乳業生チョコアイスデコレーション(1100ml) **3,200円** (税込価格3,456円)

92 オハヨー乳業プチアイスボール・マダガスカルバナ×18・ガナカカオ×18・あまおう苺×18 (10ml×54) **2,300円** (税込価格2,484円)

93 オハヨー乳業BRULEE GIFT(ブリュレギフト) (100ml×8) **3,700円** (税込価格3,996円)

94 オハヨー乳業ジャージー牛乳アイスクリームギフト(ミルク×5・コーヒー×5) (120ml×10) **2,700円** (税込価格2,916円)

95 メイデーいろいろどんぐりパーティーパック(コーヒー(ニラ)バナナストロベリー) (11ml×各16個・計64個) **1,900円** (税込価格2,052円)

パニラ味・ストロベリー味・バナナ味・ヨービー味。家族みんなで楽しめる、かわいいどんぐりの形をした一回アイス。

★ 早期お渡し日/12月1日(水)~12月25日(土) 早期お渡しのご予約は、お渡し日の7日前までにご予約ください。

スマイル特選ビールギフト

96 サッポロエビス缶セット (YE-3DL) **2,700円** (税込価格2,970円)

97 アサヒスーパードライ缶セット (AS-3N) **2,700円** (税込価格2,970円)

98 アサヒスーパードライファミリーセット (FS-3N) **2,700円** (税込価格2,970円)

99 アサヒスーパードライジャパンスペシャルセット (JS-3N) **2,700円** (税込価格2,970円)

100 アサヒプレミアムモルツ缶セット (BE63P) **2,700円** (税込価格2,970円)

★ 早期お渡し日/12月1日(水)~12月25日(土) 早期お渡しのご予約は、お渡し日の7日前までにご予約ください。

※これはお酒です

●赤…鮮やかなルビー色。ベリー系の香りと深みのある味わい。
●白…心地よい泡とフレッシュな香り。フルーティーでマイルドな甘さ。
●ロゼ…華やかなピンク色。フローラル系の香りと果実の甘さが特徴。

国産スパークリングワインです。

101 アサヒサントネージュブリリア赤(720ml) **800円** (税込価格880円)

102 アサヒサントネージュブリリア白(720ml) **800円** (税込価格880円)

103 アサヒサントネージュブリリアロゼ(720ml) **800円** (税込価格880円)

104 アサヒサントネージュブリリア白(360ml) **450円** (税込価格495円)

105 アサヒサントネージュブリリアロゼ(360ml) **450円** (税込価格495円)

2021ご注文用紙 ※必要事項をご記入の上、店頭サービスカウンターまでお越し下さい。



- 駒場店 TEL.66-5116 AM9:30~PM8:00
- 中村店 TEL.66-7171 AM9:30~PM11:00
- 付知店 TEL.82-3454 AM10:00~PM8:00
- なすび川店 TEL.68-6922 AM10:00~PM8:00

◆商品のお渡し方法

●受注確認後に改めて商品引渡し券をお渡しいたします。
●商品引渡し券は、商品受取時に商品と交換になりますので受取り時まで大切に保管してください。
●商品引渡し券のない場合には商品をお渡しできませんのでご注意ください。

お店控え

お名前(フリガナ)	記号	品名	個数	本体価格
			個	円
			個	円
			個	円
			個	円
			個	円
TEL ()			個	円
お渡し店名			個	円
お渡し日 月 日()			個	円
お渡し時間			個	円
合計本体価格				円

●記入された情報はクリスマスケーキ、その関連商品の受注及びお渡しのために使用されます。 ※別途消費税額をお預かりいたします。