

クリスマス ケーキ

ご予約方法

オンライン(事前決済)

店頭・お電話

1F アン
03-5683-5710
(11:00~18:30)

お申し込み開始日

2026年10月1日(木)

最終受付日

お渡し日の3日前までにご予約ください。

※お渡しの際、混みあうことが予想されますので、
公式サイトより事前決済をおすすめしております。

お渡し期間

2026年12月20日(日)~25日(金)



トウランドット
16cm ¥6,500



ノエル・マロンカフェラテ
16cm ¥5,500



デコレーション
ケーキ
5号/15cm
¥5,500



クリスマス・ベリーシフォン
5号/15cm ¥5,500

予約特典
1 先着150名様に
クッキーをプレゼント!



予約特典
2 ペアランチ券プレゼント
WEB予約のお客様限定!
抽選で3名様にペアランチ券をプレゼント!

※ご予約特典はケーキのお受取時に
お渡しいたします。
※抽選の結果は賞品の発送をもって
かえさせていただきます。

テイクアウト デリカ

ご予約方法

オンライン(事前決済)

店頭・お電話

2F プラスリー ハーモニー
03-5683-5714

2F 中国料理 桃園
03-5683-5712



プラスリーハーモニー
ローストビーフ
オーストラリア産牛 [追加1枚あたり+¥2,600]
3枚 ¥7,800 5枚 ¥12,000
国産牛 [追加1枚あたり+¥5,000]
3枚 ¥15,000 5枚 ¥23,000



プラスリーハーモニー
国産
ローストチキン
小/約2名様用 ¥3,500
大/約4名様用 ¥6,500



中国料理 桃園
米燻鶏
(スモークチキン)
1羽/約4名様用 ¥5,000

最終受付日

お渡し日の4日前までにご予約ください。

プラスリー ハーモニー 2026年12月18日(金)

中国料理 桃園 2026年12月25日(金)

お渡し期間

国産ローストチキン ※各日11:30~19:00
2026年12月1日(火)~31日(木)

ローストビーフ(オーストラリア産牛/国産牛)
2026年12月20日(日)~25日(金)・30日(水)・31日(木)

米燻鶏(スモークチキン)
2026年12月1日(火)~31日(木)

お申し込み 方法

◆オンライン注文 (事前決済)

ご来店不要でお家で
簡単にご注文いただけます



クリスマス
ケーキ



テイクアウト
デリカ

または

◆店頭・お電話

上記の各店舗の店頭
またはお電話でも承ります



クリスマスケーキご予約カタログ

Christmas Cake 2026

心まで満たされる、
聖夜の甘いひとときを。



パティシエの感性が光る、
美しく愛らしいクリスマスケーキ。



Decorated Cake
デコレーションケーキ

5号/15cm ¥5,500

6号/18cm ¥6,500

苺、フレッシュクリームを
くちどけの良いスポンジでサンドしました。
飽きの来ない絶妙なバランスの
ショートケーキです。

限定
5号200台
6号80台

Special
Turandot
トゥーランドット

16cm ¥6,500

オペラ「トゥーランドット」になぞらえて、
3種の高級チョコレートを使用しました。
今年はフランスのチョコレートメーカー
「ショコラトリー・ド・オペラ」の
クーヴェルチュールを生地やクリームに
贅沢に使い、仕込みました。

限定
100台



ノワール サマナ 62%:リコリスのような風味・ベリーを思わせる酸味と、ほのかな苦み
ノワール レガート 57%:くせのない、良質なカカオ本来の風味が特徴
オ・レ タネア 43%:カカオのアロマ、ミルクのフレーバーを際立たせた味わい

Buche de Noel
Marron Caffé latte
ノエル・マロンカフェラテ

16cm ¥5,500

「カフェラテ」をイメージした
大人な雰囲気ノエル。
ほろ苦いカフェムース、
軽やかなミルクムースを層に、
濃厚なマロングラッセを加えました。

限定
100台



限定
100台

Christmas
Berry Chiffon
クリスマス・
ベリーシフォン

5号/15cm ¥5,500

人気のプレミアムシフォンを
クリスマスケーキにアレンジしました。
シフォン生地の中にたっぷりの
クリームを絞り込み、新鮮な苺を
中心や飾りにふんだんに
使用しました。

