

Xmas Cake

2020ヤマザキのクリスマスケーキ

生ケーキ4号・5号サイズ

1 生ケーキ4号
 2,000円
 税込 2,160円
 トッピング用別添 4個
 2〜3名様向け
 直径約13cm

ピーチと
 苺プレザ
 ーをサン
 ド!

2 生ケーキ5号
 2,700円
 税込 2,916円
 トッピング用別添 5個
 3〜4名様向け
 直径約15cm

6号〜8号サイズ

3 生ケーキ6号
 3,200円
 税込 3,456円
 トッピング用別添 6個
 4〜6名様向け
 直径約18cm

ピーチと
 苺をサン
 ド!

4 生ケーキ7号
 3,900円
 税込 4,212円
 トッピング用別添 7個
 5〜7名様向け
 直径約21cm

5 パーティー
 ケーキ8号
 4,750円
 税込 5,130円
 トッピング用別添 8個
 6〜8名様向け
 直径約24cm

みんなの食べたいか
 ひつじになりました!

11 ショートケーキ詰合せ
 3,200円
 税込 3,456円
 4〜8名様向け
 直径約18cm
 トッピング用別添 2個

6種類のおいしさが楽しめます

大人も子供も楽しめるチョコとナッツのケーキ

6 生チョコ4号
 2,000円
 税込 2,160円
 2〜3名様向け
 直径約13cm

削りベルギーチョコ
 をサン
 ド!

7 生チョコ5号
 2,700円
 税込 2,916円
 3〜4名様向け
 直径約15cm

8 生チョコ6号
 3,200円
 税込 3,456円
 4〜6名様向け
 直径約18cm

2層の苺サンド

9 苺サンド5号
 3,300円
 税込 3,564円
 3〜4名様向け
 直径約15cm
 苺トッピング
 直付 6個

角切り苺を
 サンド!

10 苺サンド6号
 3,800円
 税込 4,104円
 4〜6名様向け
 直径約18cm
 苺トッピング
 直付 7個

すっきりとした味わいのからだ想いのケーキ

12 糖質を抑えた苺のケーキ
 4号
 2,000円
 税込 2,160円
 トッピング用別添 4個
 2〜3名様向け
 直径約13cm

苺プレザ
 ーをサン
 ド!

ホイップクリームと苺プレザ
 ーをサンドし、糖質を抑えた苺の
 ケーキです。
 ※当社「生ケーキ4号」(100g当たり)との
 比較で糖質53%オフ(エリスリトール除く)

13 糖質を抑えたチョコケーキ
 4号
 2,000円
 税込 2,160円
 トッピング用別添 4個
 2〜3名様向け
 直径約13cm

キャンディング
 アーモンドをサン
 ド!

さっぱりとしたチョコクリームとキャンディング
 アーモンドをコアスポンジでサンドした糖質
 を抑えたチョコのケーキです。
 ※当社「生チョコ4号」(100g当たり)との
 比較で糖質52%オフ(エリスリトール除く)

14 ベアケーキ
 3〜4名様向け
 直径約11cm×2個
 2,700円
 税込 2,916円
 トッピング用別添 3個

苺のケーキとチョコリュフがのったチョコ
 ケーキの2つの味が楽しめます。

15 苺とチョコの切れてる
 ケーキ6号
 3,450円
 税込 3,726円
 トッピング用別添 4個
 4〜8名様向け
 直径約18cm

16 4種のパーティーアソート
 2,750円
 税込 2,970円
 4名様向け
 カップサイズ直径約7.6cm×高さ約8cm

パーティーにぴったりの
 カップケーキ♪

17 スペシャル生ケーキ
 2,400円
 税込 2,592円
 トッピング用別添 3個
 2〜3名様向け
 直径約13cm

苺プレザ
 ーをサン
 ド!

程よく酸味のある苺プレザ
 ーをサンドした小ぶりな
 クリスマスケーキです。上部にも苺プレザ
 ーをトッピングし、苺の美味しさを存分に味わえます。

18 モンブランタルト4号
 2,700円
 税込 2,916円
 2〜3名様向け
 直径約13cm

洗皮栗ペースト入りの2種類のマロンクリーム
 を使用したモンブランです。

19 ミルクレーブ6号
 2,400円
 税込 2,592円
 4〜6名様向け
 直径約18cm

乳風味豊かなバニラシード入りのホイップカス
 タードクリームとレーブを10層に重ねました。

20 北海道チーズの
 スフレケーキ5号
 1,700円
 税込 1,836円
 3〜4名様向け
 直径約15cm

北海道産チーズを使用したチーズスフレ
 ケーキです。

21 ブッシュド・ノエル
 2,900円
 税込 3,132円
 3〜4名様向け
 長さ約16.8cm×高さ約7cm

キャラメルクリームとガナッシュクリーム、削り
 ベルギーチョコをサンドしたブッシュド・ノエル
 です。

22 バスク風チーズケーキ5号
 3,000円
 税込 3,240円
 3〜4名様向け
 直径約15cm

北海道チーズを使用した、濃厚で風味豊かな
 バスク風チーズケーキです。

23 イタリアンプリン
 タルト5号
 3,000円
 税込 3,240円
 3〜4名様向け
 直径約15cm

タルト生地とプリン生地をサクッと焼き上げ、
 コクのあるイタリアンプリンとホイップクリーム
 をトッピングしました。

24 ドルチェチーズ
 ケーキ4号
 2,500円
 税込 2,700円
 2〜3名様向け
 直径約13cm

ビスケット生地でご飯を出したベイクドチー
 ズケーキにチーズテリーヌとチーズクリームを重ね
 ホワイトソースをトッピングしました。
 Kiriはフランス・ベル社の登録商標です

25 ムース・オ・ショコラ4号
 2,500円
 税込 2,700円
 2〜3名様向け
 直径約13cm

ガトーショコラ生地に玄米パフ入りクリームを絞り
 チョコムースを固め、チョコグラサージュを上掛け
 したショコラケーキです。

26 トナカイの贈り物4号
 2,500円
 税込 2,700円
 2〜3名様向け
 直径約13cm

玄米パフ入りクリームとキャラメルクリームを
 サンドしたピンクケーキです。
 ※チョコパーツは別添となります

ご予約承っております

★ご予約締切日をご確認の上、お早めにご予約下さい。
 ご予約締切日を過ぎたご注文はお受けできない場合がございます。
 ★ご来店の際は、必ず本パンフレット(下記、お客様控え)をご持参ください。

お客様控え	お名前	お渡し日 12月 日	No.	個
	様	午前・午後 時	No.	個
	ご予約店名	品名	No.	個
	TEL.		No.	個
合計金額	お預かり金額	円	残金	円

店控え	お名前	お渡し日 12月 日	No.	個
	様	午前・午後 時	No.	個
	ご住所	品名	No.	個
	TEL.		No.	個
合計金額	お預かり金額	円	残金	円

●価格はすべてメーカー希望小売価格であくまで参考価格です。 ●直径及び高さは、おおよその寸法です。
 ●都合により内容の一部変更する場合がございますのでご了承ください。 ●地域により取り扱いがない場合がございますので、詳しくは販売店へお問い合わせください。
 ●お客様よりお預かりする個人情報、ご注文になったケーキのお引き渡しのためにのみ使用させていただきます。

匠の逸品

畑中 尉夫 監修

『2012年 ベーカリーワールドカップ』
飾りパン部門 日本チーム 優勝

『2014年 ベーカリーマスタースカップ』
飾りパン部門 第3位



3 バスクチーズケーキ

本体価格 3,000円+税 [直径15cm]
濃厚・なめらか。香ばしく焼き上げた甘さひかえめ大人の贅沢スイーツ。



4 モンブラン

本体価格 3,200円+税 [直径15cm]
マロンクリームと粒マロンをトッピング。心ゆくまでマロンが楽しめる至福の味わい。

津田 宜季 監修

『2020年 ベーカリーワールドカップ』
ヴィエノワズリー部門 日本チーム 準優勝

『2011年 ガレット・デ・ロワ コンクール』
フランス本戦 第10位

12層の
とろける口どけ

数量
限定

いちご
5個
6号(4~6人用)

数量
限定

1 クリスマス12層ケーキ6号

本体価格 3,200円+税 [直径18cm]
5層のスポンジと5層のホイップクリームが織りなす極上の食感。アプリコットジャムのまろやかな甘酸っぱさがアクセント。

2 生スペシャル

本体価格 3,600円+税 [直径16.5cm]
北海道産生クリームブレンドの特製ホイップ。うれしい2層のいちごサンド。

5 生チョコレート

本体価格 3,200円+税 [直径15cm]
生チョコレート・生チョコを練り込んだホイップクリーム・生チョコダイス。チョコ好きのためのチョコケーキ。

6 クリスマスアソート

本体価格 3,200円+税 [直径18cm]
いちご・チョコ・アップル・マロン・チーズケーキ・抹茶。好き!が見つかる6種のケーキ。

7 11層のベリーケーキ

本体価格 2,400円+税 [直径12cm]
5層のスポンジと5層のクリームに甘酸っぱいラズベリー・ナバージュ。いちご・ブルーベリー・ラズベリー・クランベリーをトッピング。

8 北海道チーズケーキ

本体価格 2,300円+税 [直径17cm]
北海道根釧地区の生乳にこだわったクリームチーズ。豊かな風味と深みのあるコクが自慢。

9 フルーツタルト

本体価格 3,000円+税 [直径15cm]
いちご・ラズベリー・クランベリー・黄桃・オレンジ・マンゴー・アップル・洋梨の8種のフルーツと香ばしいタルト生地。

10 シュトーレン

本体価格 2,400円+税 [長さ22cm]
ドレスデン地方の伝統的な製法にこだわり、中にはドイツのリュベッカ社のマジパンを巻き込んだこだわりの一品。



世界で培った技術が引き出す美味しさのヒミツは、神戸屋のホームページで
<https://www.kobeya.co.jp/sp/christmas2020>

キリトリ

クリスマスケーキご予約カード (お店保管)



商品番号	品名	個数	金額
		個	円
		個	円
		個	円

整理番号	氏名(フリガナ)	TEL
住所		
店名 ※お店にて記入	お渡し日時 日(時頃)	

キリトリ

クリスマスケーキご予約カード (お客様保管)



商品番号	品名	個数	金額
		個	円
		個	円
		個	円

整理番号	
氏名(フリガナ)	
お渡し日時	日(時頃)

※ケーキをお受け取りの際、このカードを下記のお店にお持ちください。

店名

お客様からいただいた個人情報は、商品お引渡し時の確認及び本件に関するご連絡にのみ利用させていただきます。
※都合により、商品の内容を一部変更することがございます。※写真はイメージです。
※ご予約はお早めにお願いたします。
※地域により取扱い商品が異なります。