

Happy Christmas 2022

ANAクラウンプラザホテル新潟はクラウンプラザがもつ世界基準のサービスとANAホテルが誇る高いホスピタリティをご提供するアップスケールホテルです。和洋中のレストラン、バーカリーショップは地元新潟のお客様にも高い人気を誇ります。



1/ ANAクラウンプラザホテル新潟 いちごのクリスマス5号

本体価格 **4,500円**
(税込価格4,860.00円)
[サイズ/約15cm]
[特定原材料/乳成分・卵・小麦]



上品な
クリーム!



しっとりとしたスポンジにホテルオリジナルの上品なクリームと粒よりの国産いちごを贅沢に使用したクリスマスショートケーキです。



伝統クラシック
ショコラ

2/ ANAクラウンプラザホテル新潟 ネージュショコラ5号

本体価格
4,000円
(税込価格4,320.00円)
[サイズ/約15cm]
[特定原材料/乳成分・卵・小麦]



フランス産チョコレートを使用した伝統のクラシックショコラにホテル特製のクリームで「野に積もる雪」をイメージしたクリスマスケーキです。

洋菓子カルン

洋菓子カルンは宮城県内で

7店舗を展開する

創業42年のお店です。

お菓子を通じて皆様に

「幸せ」を感じていただきたいと

厳選された材料を使用し、

一つひとつ心を込めて

手づくりで仕上げしております。

6/

洋菓子カルン チョコレート ケーキ5号

本体価格
3,500円
(税込価格3,780.00円)
[サイズ/約15cm]
[特定原材料/乳成分・卵・小麦]

スイートチョコレート、ミルクチョコレート、ホワイトチョコレートを使用したチョコレート好きにおすすめのケーキです。



7/

洋菓子カルン マロン ケーキ5号

本体価格
3,200円
(税込価格3,456.00円)
[サイズ/約15cm]
[特定原材料/乳成分・卵・小麦]

刻んだ栗を中にサンドし、マロンクリームで仕上げました。純生クリームとマロンのバランスが絶妙です。



選りすぐりのケーキで、

クリスマスの幕開け!



絶妙な
バランス!



3/ ロイヤル胎内パークホテル 米粉のショートケーキ6号

本体価格 **4,167円**
(税込価格4,500.36円)
[サイズ/約18cm]
[特定原材料/乳成分・卵]
※同一加工場で小麦を使用した製品を加工しています。



胎内市ならではの米粉を使ったショートケーキ。贅沢に使用したいちごと、なめらかクリームに包まれたしっとり生地が絶妙なバランスのショートケーキです。

4/ ロイヤル胎内パークホテル 米粉のレアチーズケーキ6号

本体価格 **4,000円**
(税込価格4,320.00円)
[サイズ/約18cm]
[特定原材料/乳成分・卵]
※同一加工場で小麦を使用した製品を加工しています。



濃厚な
クリームチーズ

米粉のしっとりした生地を使用した濃厚な味わいとなめらかな口当たりのレアチーズケーキです。



5/ ロイヤル胎内パークホテル 米粉のブッシュドノエル

本体価格 **4,000円**
(税込価格4,320.00円)
[サイズ/横約16cm×縦9.5cm]
[特定原材料/乳成分・卵]
※同一加工場で小麦を使用した製品を加工しています。



芳醇な
生チョコ

米粉のチョコスポンジで生チョコクリームを巻きました。中に入れた洋なしと生チョコクリームの絶妙なハーモニーをお楽しみください。





創業安政五年

“大阪屋の歴史とその由来”

安政5年(1858年)越後新潟にて浪花堂大阪屋を創業したことに始まります。初代は、当時、彦根藩領であった近江の国に生まれ育ち、長じて志を立て大阪に出て菓子修行を行いました。これが社名の由来と伝えられています。その後、越後新潟に移り住み、菓子舗を構えて「浪花堂大阪屋」と号したのが安政5年(1858年)のことでした。

サンドも上面も苺たっぷりの
スペシャルデコレーション
ケーキです。



苺たっぷり、
贅沢な逸品

8/ 大阪屋 苺スペシャル5号



本体価格 **4,538円** (税込価格4,901.04円)
【サイズ/約15cm】
【特定原材料/乳成分・卵・小麦】
※田家店と巻店は除きます



9/ 大阪屋 クリスマス・イヴ5号

本体価格 **4,074円** (税込価格4,399.92円)
【サイズ/約15cm】【特定原材料/乳成分・卵・小麦】 ※田家店と巻店は除きます
サブレ生地を土台にヘーゼルナッツクリームとキャラメル風味のチョコレートガナッシュをチョコレートムースで包みました。グラサージュシヨコラとチョコ飾りが華やかなケーキです。



チョコ好きに
贈る



10/ 大阪屋 クリスマス・モンブラン5号

本体価格 **4,260円** (税込価格4,600.80円)
【サイズ/約15cm】【特定原材料/乳成分・卵・小麦】 ※田家店と巻店は除きます
パイ生地を土台にマロンペースト、カスタードクリーム、生クリーム、きざみ栗を重ね、こだわりの和栗ペーストをたっぷりと絞った極上モンブランです。



和栗ペーストと
パイ生地の新食感



11/ 大阪屋 苺のクリスマスケーキ5号

本体価格 **3,612円** (税込価格3,900.96円)
【サイズ/約15cm】【特定原材料/乳成分・卵・小麦】 ※田家店と巻店は除きます
大阪屋で不動の一番人気のケーキです。しっとりとしたスポンジでたっぷりのクリームをサンドしました。今年のサンドはバレンシアオレンジです。



不動の一番人気



12/ 大阪屋 苺のクリスマスケーキシヨコラ5号

本体価格 **3,612円** (税込価格3,900.96円)
【サイズ/約15cm】【特定原材料/乳成分・卵・小麦】 ※田家店と巻店は除きます
しっとりとしたスポンジでたっぷりのクリームをサンドしました。上面はチョコクリーム。今年のサンドはバレンシアオレンジです。



13/ 大阪屋 チョコレート5号

本体価格 **3,149円** (税込価格3,400.92円)
【サイズ/約15cm】【特定原材料/乳成分・卵・小麦】 ※田家店と巻店は除きます
昭和25年、新潟で初めてチョコレートのクリスマスケーキを作った大阪屋。時代に合わせた伝統の味は受け継がれています。



伝統の味



14/ 大阪屋 クラシックバター5号

本体価格 **3,149円** (税込価格3,400.92円)
【サイズ/約15cm】【特定原材料/乳成分・卵・小麦】 ※田家店と巻店は除きます
大阪屋伝統のバターケーキ。ラム酒の最高峰「ディロン・ラム」を使用した香り高いバタークリームです。



こだわりの逸品

プレミアムケーキ

PREMIUM CAKE

有名シェフ・パティシエ監修



15/ 吉野好宏シェフ監修 ホワイトクリスマス6号

本体価格 **2,080円** (税込価格2,246.40円)
【サイズ/約17.5cm】
【特定原材料/乳成分・卵・小麦】



ほど良い甘さのストロベリークリームをプレーン
スポンジで2層にサンド。ホイップクリームで
全体を包み込み、優しい甘さのホワイトチョコ
を散りばめました。白とピンクの可愛い色
合いです。



16/ 吉野好宏シェフ監修 クリスマスシヨコラ6号

本体価格 **2,080円** (税込価格2,246.40円)
【サイズ/約17cm】
【特定原材料/乳成分・卵・小麦】



2層のチョコクリームと軽い口当たりのココア
スポンジがバランスよく重なりまるやかな味
わいに。ふりかけたココアパウダーが美味しさを
より一層引き立てます。
チョコレートがお好きなお方におすすめです。



17/ 京都バイカル 竹田嘉信グランシェフ監修 渋皮栗のモンブラン

本体価格 **2,580円** (税込価格2,786.40円)
【サイズ/約10cm】
【特定原材料/乳成分・卵・小麦】



フランス産マロンペーストに北海道産生クリーム
を加えたマロンクリームを栗の甘露煮入り
バター生地の上にデコレーションしました。重量
感のあるバター生地と口あたり滑らかなマロン
クリームがマッチしたモンブランです。



18/ 鈴木栄光堂監修 濃厚チーズケーキ

本体価格 **2,580円** (税込価格2,786.40円)
【サイズ/約11.5cm】
【特定原材料/乳成分・卵・小麦】



国産の牛乳から作ったクリームチーズをたっぷり
使った濃厚チーズケーキです。ヘーゼルナッツと
とろ〜りと甘じょっぱい塩キャラメルソースが
チーズと奏でる美味しさをお楽しみください。



19/ ファミール製菓 ドルチェ・スイーツアソート <8個>

本体価格 **2,180円** (税込価格2,354.40円)
【特定原材料/乳成分・卵・小麦】

彩り鮮やかな「小さめケーキアソート」。
8種類の美味しさを一度に楽しめるカット
不要の商品です。



- 1. クレープカスタード
- 2. ミルクリッチ
- 3. はじけるヨーグルト
- 4. とちおとめショート
- 5. チョコ
- 6. ベリー&ミルク
- 7. くらみつ抹茶
- 8. ベイクドチーズ



20/ アルポルト 片岡護シェフ監修 ティラミス4号

本体価格 **1,680円** (税込価格1,814.40円)
【サイズ/約11cm】
【特定原材料/乳成分・卵・小麦】



マスカルポーネチーズならではの豊かな味
わいにマロンダイスの食感がプラスされ、
ムースケーキを一味違うスペシャルスイーツ
に進化させました。

冷凍状態で
お渡しとなります。
冷蔵庫で4~5時間の
解凍が必要です。



21/ リストランテ・サバティーニ青山監修
チョコレート・エ・プラリナート5号

本体価格 **2,880円**
(税込価格3,110.40円)
[サイズ/約14.5cm]
[特定原材料/乳成分・卵・小麦]

ほんのり洋酒のきいたシロップでしっとりさせたココアスポンジにヘーゼルナッツ味のクリームを2層にサンドし、ケーキ全体にもクリームをコーティング。側面にチョコビスケット、上面に削りチョコを贅沢に散りばめて仕上げました。ヘーゼルナッツの香りとチョコレートの甘さがマッチした、深い味わいのクリスマスケーキです。



23/ カレボー®監修
ベルギーショコラアソート6号

本体価格 **3,600円**
(税込価格3,888.00円)
[サイズ/約18cm(4種×2カット)]
[特定原材料/乳成分・卵・小麦]

カレボー®社のゴールド、ダーク、ホワイト、ミルクに加え第4のチョコレートであるルビーチョコレートの5種類のベルギーチョコレートを贅沢に使用しました。ゴールドショコラケーキ、ダークショコラケーキ、ルビーショコラケーキ、ピスタチオショコラケーキのアソートです。



25/ テオプロマ
フレーズドノエル

本体価格 **3,680円**
(税込価格3,974.40円)
[サイズ/縦約12cm×横約14cm]
[特定原材料/乳成分・卵・小麦]

フルーティーな酸味と爽やかな香りが特徴の土屋シェフオリジナルマダガスカル産カカオを使用したチョコレートムースとフレッシュ感のあるストロベリームースを合わせたチョコレートケーキです。



22/ 辻利兵衛本店
宇治抹茶もんぶらんケーキ5号相当

本体価格 **3,680円**
(税込価格3,974.40円)
[サイズ/約14.5cm]
[特定原材料/乳成分・卵・小麦]

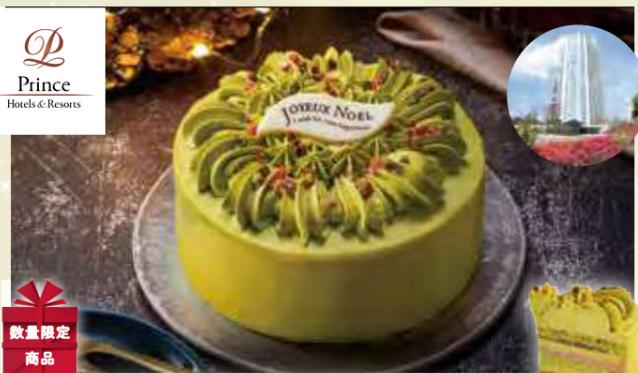
二度焙煎した碾茶を石臼挽きした香り高い宇治抹茶を使用したモンブラン。間には香ばしいほうじ茶クランチや渋皮栗、マロンムースを挟みました。別添の抹茶パウダーをかけると宇治抹茶の風味が高まります。



24/ Galler(ガレー)
ベルギーショコラノワール

本体価格 **2,400円**
(税込価格2,592.00円)
[サイズ/縦約5cm×横約23cm]
[特定原材料/乳成分・卵・小麦]

ベルギー王室御用達のチョコレートショップ「ガレー」のチョコレートを使用。濃厚なショコラムースと軽やかなショコラクリームを重ね、コアントローの香りがまどめあげたチョコレートを楽しむケーキです。



26/ プリンホテルズ&リゾート
ピスタチオフランボワーズ4.5号

本体価格 **4,500円**
(税込価格4,860.00円)
[サイズ/約13cm]
[特定原材料/乳成分・卵・小麦]

ピスタチオスポンジ、ムースリヌピスタチオ、クレームピスタチオ、フランボワーズジャム、クレームフランボワーズを計9層に重ねたケーキです。ピスタチオのまるやかでコクのある味わいに酸味のきいたフランボワーズがよく合います。



写真は6号です

27/ ヤマザキ
クリスマス 苺サンド5号

本体価格 **3,480円**
(税込価格3,758.40円) [サイズ/約15cm]
[特定原材料/乳成分・卵・小麦] 苺6個直付

28/ ヤマザキ
クリスマス 苺サンド6号

本体価格 **3,980円**
(税込価格4,298.40円) [サイズ/約18cm]
[特定原材料/乳成分・卵・小麦] 苺7個直付

角切り苺とたっぷりの
クリームを2層にサンドし
苺の果肉感がたっぷり
味わえます。



ココアスポンジの上層に削りチョコ、下層にチョコクリームをサンドしました。トリュフチョコ、板チョコ、アーモンドチョコ、マカダミアコーヒーチョコをトッピングした、チョコ好きを満足させるチョコづくしのケーキです。

写真は6号です
号数により飾り等は異なります

33/ ヤマザキ
クリスマス 生チョコケーキ5号

本体価格 **2,480円**
(税込価格2,678.40円) [サイズ/約15cm]
[特定原材料/乳成分・卵・小麦]

34/ ヤマザキ
クリスマス 生チョコケーキ6号

本体価格 **2,780円**
(税込価格3,002.40円) [サイズ/約18cm]
[特定原材料/乳成分・卵・小麦]



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(果実なし)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67%オフ)

35/ ヤマザキ
糖質を抑えた苺のケーキ4号

本体価格 **2,080円**
(税込価格2,246.40円) [サイズ/約13cm]
[特定原材料/乳成分・卵・小麦] 苺4個別添



写真は6号です
号数により飾り等は異なります

29/ ヤマザキ
クリスマス 生ケーキ5号

本体価格 **2,480円**
(税込価格2,678.40円) [サイズ/約15cm]
[特定原材料/乳成分・卵・小麦] 苺5個別添

30/ ヤマザキ
クリスマス 生ケーキ6号

本体価格 **2,780円**
(税込価格3,002.40円) [サイズ/約18cm]
[特定原材料/乳成分・卵・小麦] 苺6個別添

31/ ヤマザキ
クリスマス 生ケーキ7号

本体価格 **3,380円**
(税込価格3,650.40円) [サイズ/約21cm]
[特定原材料/乳成分・卵・小麦] 苺7個別添



32/ ヤマザキ
クリスマス パーティーケーキ8号

本体価格 **4,380円**
(税込価格4,730.40円) [サイズ/約24cm]
[特定原材料/乳成分・卵・小麦] 苺8個別添



さっぱりとしたホイップクリームと
キャンディング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。
上部にはトリュフチョコと削りチョコを
トッピングしました。

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52%オフ
(エリスリトールを除いた糖質の
比較では62%オフ)

36/ ヤマザキ
糖質を抑えたチョコケーキ4号

本体価格 **2,080円**
(税込価格2,246.40円) [サイズ/約13cm]
[特定原材料/乳成分・卵・小麦]



37/ ヤマザキ
クリスマス ショートケーキ詰合せ

本体価格 **2,780円** (税込価格3,002.40円)
[サイズ/約18cm] [特定原材料/乳成分・卵・小麦] 菓2個別添
菓ショート2個、チョコケーキ2個、マロンケーキ1個、スフレチーズ1個、ストロベリーとラズベリーのケーキ1個、抹茶のムースケーキ1個、6種類の味が楽しめる詰合せです。



39/ ヤマザキ
クリスマス ペアケーキ

本体価格 **2,480円** (税込価格2,678.40円)
[サイズ/約11cm×2個] [特定原材料/乳成分・卵・小麦] 菓3個別添
ピーチをサンドした菓のケーキと削りチョコをサンドしたトリュフチョコをトッピングしたチョコケーキの2つの味が楽しめるペアケーキです。



41/ ヤマザキ
ストロベリーレアチーズタルト5号

本体価格 **2,980円** (税込価格3,218.40円)
[サイズ/約15cm] [特定原材料/乳成分・卵・小麦]
ベイクドチーズタルトにホワイトチョコがけフレーク、果肉入りいちごソースをサンドし、レアチーズを重ねて苺グラサージュで鮮やかに仕上げました。



38/ ヤマザキ
苺とチョコとマロンの切れてるケーキ6号

本体価格 **3,180円** (税込価格3,434.40円)
[サイズ/約18cm] [特定原材料/乳成分・卵・小麦] 菓4個別添
人気の3種類、菓ショート4個、チョコケーキ2個、マロンケーキ2個の詰合せです。



40/ 不二家
クリスマス プチケーキアソート (12)

本体価格 **2,880円** (税込価格3,110.40円) [12個]
[特定原材料/乳成分・卵・小麦]
12種類のプチサイズのケーキを楽しめるクリスマスパーティーに最適なアソートケーキです。マカロン、タルト、スクエアケーキ、モンブラン、フルーツケーキ、カップデザートなどをプチサイズで楽しめます。



42/ ヤマザキ
チョコムースタルト4号

本体価格 **2,680円** (税込価格2,894.40円)
[サイズ/約13cm] [特定原材料/乳成分・卵・小麦]
ショコラ生地にはアーモンドペースト入りのチョコムースとキャラメルチョコクリームをサンドし、ベルギーチョコを使用したムースを重ねました。間に忍ばせたくるみが食感のアクセントに。



© FUJIYA CO., LTD.



43/ 不二家
クリスマス 切れてるミルフィーユ (4)

本体価格 **2,180円** (税込価格2,354.40円) [4個]
[特定原材料/乳成分・卵・小麦]
香ばしいパイ生地で練乳入りのカスタード&ホイップクリームをサンドしました。パイの風味と食感を保つようにホワイトチョコをコーティング。上面には練乳入りホイップクリームを絞り、糖漬け苺とはちみつシロップ漬けブルーベリーをトッピングしました。カットが難しいミルフィーユがあらかじめ切られているもの嬉しいポイントです。



45/ ヤマザキ
お抹茶ケーキ4号
(辻利一本店宇治抹茶使用)

本体価格 **2,480円** (税込価格2,678.40円)
[サイズ/約13cm] [特定原材料/乳成分・卵・小麦]
抹茶ブラウニー生地に抹茶ガナッシュ、抹茶ムース、ホワイトチョコがけフレークをサンドした抹茶づくしのケーキです。「辻利一本店宇治抹茶」を使用した深い味わいです。



47/ ヤマザキ
クリスマス ホワイトケーキ6号

本体価格 **1,980円** (税込価格2,138.40円)
[サイズ/約18cm] [特定原材料/乳成分・卵・小麦] アラザン別添
あんずジャムを2層にサンドした昔懐かしいケーキです。



44/ 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

本体価格 **1,600円** (税込価格1,728.00円)
[サイズ/約15cm] [特定原材料/乳成分・卵・小麦]
北海道産クリームチーズを使用した軽い口どけのチーズスフレケーキです。
※製品中に北海道産チーズ3%使用。



46/ オランジェ
ミルクレープ5号

本体価格 **2,000円** (税込価格2,160.00円)
[サイズ/約15cm] [特定原材料/乳成分・卵・小麦]
卵色に焼きあげたしっとり食感のクレープ生地に北海道産の純生クリームと自家製低温殺菌牛乳を使用して焼き上げたカスタードをブレンドした特製パナクリームを幾層にも重ねたケーキです。



48/ ヤマザキ
クリスマス チョコケーキ6号

本体価格 **1,980円** (税込価格2,138.40円)
[サイズ/約18cm] [特定原材料/乳成分・卵・小麦] アラザン別添
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チョコケーキです。

キャラクターケーキ&焼き菓子

CHARACTER CAKE BAKED SWEETS

アイスデザート ICE DESSERT



49/ Pokémon

ヤマザキ
クリスマス キャラデコ
生ケーキ5号
ポケットモンスター

本体価格 **3,680円**
(税込価格3,974.40円)
[サイズ/約15cm]
[特定原材料/乳成分・卵・小麦]
苺5個別添



注意点
※玩具の対象年齢は3才以上です。
※写真と商品は多少異なります。
※オーナメントは食べられません。
※「キャラデコ」は株式会社バンダイの登録商標です。



ルーレットを回して
ジャンケンバトルが楽しめます。

50/ 魔法少女まじかるプリキュア

ヤマザキ
キャラデコ クリスマス
生ケーキ5号
デリシャスパーティ♡プリキュア

本体価格 **3,680円**
(税込価格3,974.40円)
[サイズ/約15cm]
[特定原材料/乳成分・卵・小麦]
苺5個別添



おもちゃ付き
ほんとに飲めちゃう！
パーティグラス
キャラデコ
限定
実際に飲み物を入れて
飲める！
※本商品をケーキの上に
のせないでください。
※温かい飲み物を入れて
ください。
特典 キャラクターと写真がとれる！
サプライズピクチャー

注意点
※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。※画像はメー
ジです。※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。※当店
でのご予約は、プレミアムバンダイのキャンペーン対象ではありません。

51/ 仮面ライダーギーツ

ヤマザキ
キャラデコ クリスマス
生ケーキ5号
仮面ライダーギーツ

本体価格 **3,680円**
(税込価格3,974.40円)
[サイズ/約15cm]
[特定原材料/乳成分・卵・小麦]
苺5個別添



注意点
※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。※付属品の対象年齢は3才以上です。※画像はメー
ジです。※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。※当店
でのご予約は、プレミアムバンダイのキャンペーン対象ではありません。



おもちゃ付き
「DXデザインドライバー」
(別売)と完全連動！
クリスマスオリジナル変身音が
聞けます。
※本商品からは音は鳴りません。
特典 キャラクターと写真がとれる！
サプライズピクチャー

※No.50、51のキャラデコについて
キャラデコ公式HP <https://www.bandai.co.jp/candy/cake/xmas/>

52/ たっぷりりんごのアップルパイ

ヤマザキ
本体価格 **1,800円**
(税込価格1,944.00円)
[サイズ/縦約13cm×横約24cm×高さ約5cm]
[特定原材料/乳成分・卵・小麦]

アーモンドブードル入りのしっとりとしたケーキにカスタードを重ね、蜜漬りんごをたっぷりと敷きつめて焼き上げたアップルパイです。

53/ シュトーレン

ヤマザキ
本体価格 **2,000円**
(税込価格2,160.00円)
[サイズ/長さ約22.5cm×幅約11cm×高さ約6cm]
[特定原材料/乳成分・卵・小麦]

ラム酒漬けのレーズンなどのフルーツやナッツ類をたっぷり練り込んだ、ヨーロッパの伝統的なクリスマスパンです。

54/ パネトーネ

ヤマザキ
本体価格 **600円**
(税込価格648.00円)
[サイズ/長さ約11.5cm×幅約11.5cm×高さ約11.5cm]
[特定原材料/乳成分・卵・小麦]

レーズン、オレンジ、パイ等を練り込んだソフトなクリスマスパンです。



55/ 洋菓子のヒロタ シューアイス クリスマスギフト

本体価格 **2,380円** (税込価格2,570.40円)
[16個] [特定原材料/乳成分・卵・小麦]

バニラ、ストロベリー、チョコレート、抹茶が各4個ずつ入ったバラエティ豊かなシューアイスクリームです。



57/ メイトー いろいろどんぐりパーティパック

本体価格 **1,980円** (税込価格2,138.40円)
[11ml×64個] [特定原材料/乳成分・落花生]

どんぐりの形をした一口タイプのアイスがたっぷり入ったパーティパックです。選んで楽しい4種類。バニラ味、ストロベリー味、バナナ味、コーヒー味が各16個ずつの詰合せ。



59/ セイヒョー スイーツセレクション

本体価格 **2,080円**
(税込価格2,246.40円)
[120ml×8個] [特定原材料/乳成分]

新潟特産の越後姫とル・レクシェを使用した特別なギフトセットです。



60/ オハヨー乳業 BRULLE GIFT (ブリュレギフト)

本体価格 **3,580円**
(税込価格3,866.40円)

【ブリュレ】104ml×4個、【ブリュレアーモンドキャラメル】100ml×4個 [特定原材料/乳成分・卵]
専門店のクレームブリュレをアイスで再現した「ブリュレ」、香ばしいアーモンドスライスがトッピングされた「アーモンドキャラメル」。オハヨーの自信作「ブリュレ」のクリスマス限定セットです。



56/ オハヨー乳業 生チョコアイスデコレーション

本体価格 **2,980円** (税込価格3,218.40円)
[サイズ/約17cm×高さ約6.5cm] [特定原材料/乳成分・卵・小麦]

しっとりとしたスポンジの上にバニラアイスとチョコアイス、とろ〜りやわらかなキャラメルソースを層状に重ね、生チョコをトッピングしました。アイスケーキの中心部にはバリバリ食感のチョコが入っています。



58/ オハヨー乳業 プチアイスボール

本体価格 **2,180円** (税込価格2,354.40円)
[10ml×54個] [特定原材料/乳成分・卵・小麦]

こだわりの素材を使用した、家族みんなで楽しめるバラエティ豊かなひとくちアイスギフトです。マダガスカルバニラ、クランチキャラメル、あまおう苺の3種類のアイスクリームが18個ずつ、計54粒入っています。



61/ ハーゲンダッツ クリスマステイクアウトギフト2022

本体価格 **3,580円**
(税込価格3,866.40円)

【アソートボックス スイートホリデー 70ml×6/1箱 (バナナコッタ&ストロベリー、ショコラマーブル、キャラメルタルト/各2個)・ミニカップ110ml×6個 (バニラ、グリーンティー、クッキー&クリーム/各2個)・バー バニラチョコレートマカデミア 80ml×2個] [特定原材料/乳成分・卵・小麦]
クリスマスにぴったりのハーゲンダッツアイスクリームの詰合せです。

フード
メニュー
FOOD MENU

62/
ローストチキンレッグ
本体価格 350円
(税込価格378.00円)
[内容量/1本][特定原材料/小麦]



63/
フライドチキンレッグ
本体価格 320円(税込価格345.60円)
[内容量/1本][特定原材料/小麦]



64/
フライドチキン(ドラム、サイ)
本体価格 880円(税込価格950.40円)
[内容量/6本]1パック[特定原材料/小麦]



65/
ミートデリ盛合せ
本体価格 1,280円(税込価格1,382.40円)
[内容量/2~3人前]1盛
[特定原材料/小麦・卵・乳成分・えび・かに]



66/
おつまみセット
本体価格 1,280円(税込価格1,382.40円)
[内容量/2~3人前]1盛
[特定原材料/小麦・卵・乳成分・えび・かに]



67/
パーティーピザ(ミックス)
本体価格 1,800円(税込価格1,944.00円)
[内容量/直径32cm]1枚
[特定原材料/小麦・卵・乳成分・えび]



68/
パエリア
本体価格 980円(税込価格1,058.40円)
[内容量/2~3人前]1パック[特定原材料/えび]



69/
手巻き寿司(10本入)
本体価格 1,080円(税込価格1,166.40円)
[内容量/10本/1盛][特定原材料/小麦・卵]

- ①まぐろ
- ②いか・明太子
- ③サーモン・いくら
- ④ツナマヨネーズ
- ⑤納豆
- 各2本ずつ



70/
生寿司 信濃
本体価格 1,280円(税込価格1,382.40円)
[内容量/14カン/1盛][特定原材料/小麦・えび]

※写真は全てイメージです。※一部商品内容が写真と変更になる場合がございます。ご了承ください。※表示価格は本体価格(税抜)と税込価格(本体価格と消費税8%)です。

チャレンジ

燕三条店 TEL 0256-64-2000
巻店 TEL 0256-73-7622
北長岡店 TEL 0258-88-0050
小千谷店 TEL 0258-81-1710
新潟中央インター店 TEL 025-368-7200

寺尾店 TEL 025-231-1141
海老ヶ瀬店 TEL 025-256-7021
田家店 TEL 0250-23-1292
赤道店 TEL 025-270-5666
新発田店 TEL 0254-21-0621

チャレンジ

ご予約締切
2022
12/15(木)
19:00まで

笑顔が集う
至福の時間を。



Happy Christmas 2022

ご予約承り中!!

1 ケーキ・アイスデザートの
ご予約1個につき
シャンメリー(360ml)
1本プレゼント!

ご予約
特典

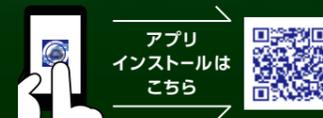
※No.54のプレミアム焼き菓子パネトーネとフードメニュー商品是对象外です。

商品お渡し日

No.1~5 ▶ 12/23(金)~12/25(日)
No.8~26
No.6~7 ▶ 12/20(火)~12/25(日)
No.27~70

お渡し時間は11:00~20:00とさせていただきます

Ocean ネットスーパー
簡単! スマホ予約!



スマホ予約は12/8(木)メ切です
※一部商品は11/23(水)締切となります。