2026
A SWEET CHRISTMAS

KASHIHARU





ミルクレスまたは
エッグレス仕様もできます

生クリーム

粒よりの苺をサンドし、上質な生クリームをたっぷりと使って仕上げました。雪景色を思わせる、やさしい味わいのクリスマスケーキです。

Ⓐ 4号(12cm) 3～4人分 3,500円[税込3780円]
Ⓑ 5号(15cm) 5～7人分 4,500円[税込4860円]
Ⓒ 6号(18cm) 8～10人分 5,500円[税込5940円]
Ⓓ 7号(21cm) 10～12人分 6,500円[税込7020円]

※生クリームの写真は5号サイズです
サイズにより飾付けに多少の違いがあります

数量限定 ご予約のみ (ご予約12/13まで)
ただし 予定数に達し次第 受付終了となります





チョコトルテ

Ⓔ 4号(12cm) 3,400円[税込3672円]
Ⓕ 5号(15cm) 4,400円[税込4752円]

チョコスポンジにチョコクリームを重ね外側をなめらかなチョコレートでコーティング。カカオの深い味わいを楽しむ濃厚で贅沢なチョコレートケーキです。

ご予約のみ (ご予約12/22まで)



Ⓖ ベリーノエル

4号(12cm) 3,000円[税込3240円]

フルーティーなベリーソースをとろりとあしらった、コクとなめらかな口どけが魅力のバタークリームケーキ。ベリーの甘酸っぱさが豊かな味わいを引き立てます。

ご予約のみ (ご予約12/22まで)



Ⓗ ブルーベリースフレ

4号(12cm) 2,500円[税込2700円]

しっとり焼き上げたスフレチーズに静岡県産ブルーベリーの自家製コンフィチュールをサンド。粒感を残した甘酸っぱさがチーズのコクを引き立てます。

ご予約のみ (ご予約12/13まで)



Ⓘ バスクチーズ

4号(12cm) 2,200円[税込2376円]

スペインのバスク地方発祥のチーズケーキ。クリームチーズをたっぷりと使い濃厚なコクとクリーミーな口どけを楽しめる一品です。

ご予約のみ (ご予約12/22まで)



Ⓙフルーツタルト

4号(12cm) 3,500円[税込3780円]

香ばしいタルト生地になめらかなカスタードを重ね、色とりどりのフルーツをゼリーで閉じ込めました。みずみずしく華やかな味わいです。

ご予約のみ (ご予約12/13まで)



Ⓚ マロン・ド・ノエル

(23cm) 2,200円[税込2376円]

刻んだマロングラッセとカラメルクリームを包み、和栗のモンブランクリームをたっぷりと。アーモンド香る生地が栗の味わいを引き立てます。

ご予約のみ (ご予約12/13まで)



Ⓛ フランボ・ピスターシュ

(23cm) 2,200円[税込2376円]

ピスタチオのしっとり生地に、フランボワーズのバタークリームを重ねました。甘酸っぱいコンフィチュールが、ピスタチオの香ばしさを引き立てます。

ご予約のみ (ご予約12/13まで)

◆お渡し日は 12 月 15 日～27 日の間で、ご注文日の翌々日以降をご指定ください◆