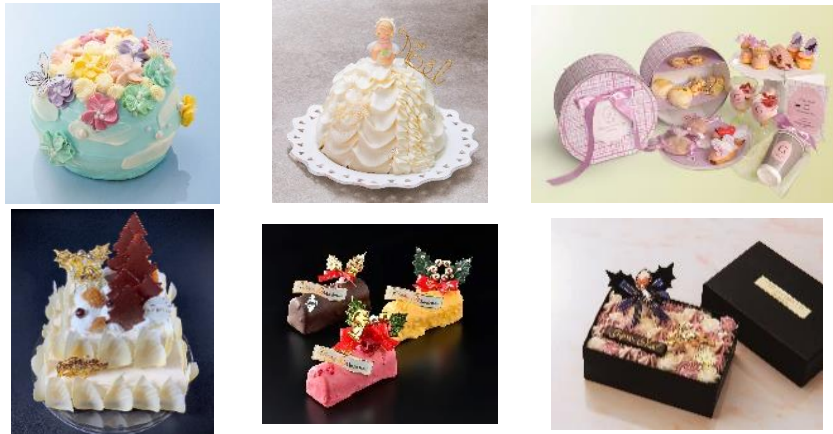


高級志向、少人数向けサイズや色々な味を楽しめるアソートセットなど、おうちクリスマスを提案
東急百貨店 渋谷の食の3拠点からは限定品112種が登場
渋谷 東急フードショー・渋谷ヒカリエ ShinQs・東急フードショーエッジ
クリスマスケーキ&デリ 10月1日(金)から予約承り開始
 ～冷凍・冷蔵配送ケーキなど配送サービスも拡充～



東急百貨店(以下、当社)は、10月1日(金)からクリスマスケーキの予約承りを開始します。家族や大切な人とイェナカで過ごすハレの日の“食”に対する需要の高まりに応え、当社が渋谷に展開する食の3拠点において、それぞれの個性を生かしたテーマを設定し、限定のケーキとデリを提供します。

- 渋谷 東急フードショー:「SHIBUYA URBAN CHRISTMAS」/ 限定ケーキ6種 / 限定デリ1種
- 渋谷ヒカリエ ShinQs:「Bon voyage ～世界とつながるクリスマス～」/ 限定ケーキ28種 / 限定デリ20種
- 東急フードショーエッジ:「Meet Royal Christmas ～自宅で《ロイヤル》を感じるクリスマス～」/
限定ケーキ11種 / 限定デリ16種
- 東急百貨店(※):「ドレスアップ」/ 限定ケーキ30種

離れて暮らす大切な人に届けることができ、同じケーキを囲んでオンラインパーティーが楽しめる冷凍配送ケーキは、今年初めて渋谷ヒカリエ ShinQs でも取り扱いをスタートし、合計20種販売します。また来店せずにケーキの注文から受け取りまでできる東急百貨店の冷蔵配送サービスも宅配エリアを拡大し利便性を高めます。

また、今年の新たな取り組みとして、渋谷ヒカリエ ShinQs において SNS で活躍する方とのコラボ商品を用意しました。SNS での情報発信をご覧になりながらも、実際に召し上がる機会が少ないため、より多くの方にお届けできるようにクリスマスのメニューを開発していただきました。

SNS 上のつながりをリアルの食体験を通じて深めていただくとともに、それぞれのこだわりの味や SNS 映えする華やかさなどの個性をお楽しみいただけます。

当社のクリスマスケーキやデリで、贅沢な時間をおうちでお過ごしください。

※本リリースでの「東急百貨店」とは下記の店舗を示します。

本店、吉祥寺店、たまプラーザ店、町田東急ツインズ、日吉東急アベニュー、渋谷 東急フードショー、二子玉川 東急フードショー、青葉台 東急フードショー

※店舗や商品によって承り方法やお渡し方法が異なります。詳細は各店舗 HP でご確認ください。

※価格は消費税を含んだ税込価格です。

※詳しくは別紙を参照ください

<本件に関する報道関係のお問い合わせ先>

■東急百貨店PR事務局(共同ピーアール内) 担当:佐瀬・伊藤・長尾

TEL:03-6260-4855 MAIL:tds-pr@kyodo-pr.co.jp

■株式会社 東急百貨店 業務推進室 秘書広報部 TEL:03-3477-3103

<別紙>

【おすすめ商品ラインナップ】

■ 渋谷 東急フードショー

テーマは、「SHIBUYA URBAN CHRISTMAS」。

7月にリニューアルオープンして大きな変革を遂げた渋谷 東急フードショーから、渋谷に集うお客さまに向けトレンドを踏まえたケーキ&デリを提案。渋谷 東急フードショーで人気のお店のケーキから、<パティスリーカメリア銀座>の少人数サイズのケーキ、色々な味を楽しめる<TiMi>アソートセット、華やかなデコレーションケーキまで、多様化するクリスマスの過ごし方に対応したケーキを用意しました。

○取り扱い数: ケーキ 11種(限定6種含む) デリ・オードブル 6種(限定1種含む)

○承り期間: ネットショッピング 10月1日(金)~12月16日(金)17時

店頭 10月7日(木)~12月17日(金)

○お渡し期間: 12月24日(金)・25日(土) ※一部商品を除く

○URL: <https://www.tokyu-dept.co.jp/ec/l/15500000000> ※10月1日(金)よりご覧いただけます



渋谷 東急フードショー
イベント担当 西島羽 萌

渋谷 東急フードショー限定 クリスマスケーキ

<パティスリーカメリア銀座>Petit ange /W10×D7×H8cm/ 5,001円

聖夜に小さな天使からの贈り物という想いを込めて、フロマージュブランのくちどけ軽いムースとミックスベリーのコポートをピスタチオの軽い生地とふわっとアーモンドの生地で包みました。素敵なディナーの後にデザートのような感覚でお召し上がりいただけます。



<アンダーズ 東京>~クリスマスギフト~苺のティラミス/φ12cm / 5,601円

日本初のラグジュアリー ライフスタイルホテルがお届けするクリスマスケーキは、苺のジュレ、バニラをアクセントに加えたブリュレを層状に重ね、マスカルポーネムースで優しく包んだ苺のティラミスが登場。クリスマスギフトを彷彿とさせるリボンをかたどった華やかな装飾で、渋谷 東急フードショーらしく可愛く、ラグジュアリーに仕上げました。



<TiMi>バイクドミニノエル /各 W8×D3×H3.5cm / 2,592円

ティミのバイクドシリーズからクリスマス限定のミニノエル3種セットが登場。パッションフルーツのガナッシュ入りの黄色いブッシュドノエル、フランボワーズガナッシュ入りの赤いブッシュドノエル、フランスのブランデーカミュを使った黒いブッシュドノエルの3つがひとつになった、クリスマス限定のミニノエルセットです。



<Atsushi Hatae>ショコラ キャラメル ノワ/φ12cm / 4,320円

自由な発想、独自のレシピで本当の美味しさを追求する代官山のパティスリー<Atsushi Hatae>。ショコラとキャラメルの味わいが記憶に残るクリスマスを演出するようなクリスマスケーキをご用意。クルミがアクセントとなり深みのある濃厚な余韻が口の中に広がります。



<LikeSweetsBOX>Perfume /φ15cm / 5,400円

チョコレートとアールグレイのムースに、薔薇が香るストロベリーのジャムとレモンクリーム of 爽やかでエレガントな味わいのケーキ。軽く香ばしいアーモンドの生地を忍ばせました。優しい味で様々な香りの移り変わりが、聖夜の夜を演出します。



渋谷 東急フードショー限定 クリスマスデリ・オードブル

<ユキヤメシ>幸也飯 X'mas 限定オードブル 8,001円

料理家 寺井幸也氏が贈る X'mas スペシャルリテが登場。クリスマスツリーを象った楽しいオードブルをご用意しました。お店で大人気のお稲荷さんは A5 ランク黒毛和牛を使用したものや、シーフードを詰め込んだものをご用意。その他、スパイスの効いたサフランチキン、トリュフ香るフライドポテト、帆立と赤カブのレモンバターソテーなどが入っています。



■ 渋谷ヒカリエ ShinQs

テーマは、「Bon voyage ～世界とつながるクリスマス～」。

自由に旅行ができない状況や会いたい人に会えないという生活の中で、今度はどこに行こう?などクリスマスケーキやデリを通して「楽しい空想」をしたり、思い出から人との繋がりを実感し、未来への希望を持っていただきたいという想いをこめたケーキを提案します。

○取り扱い数: ケーキ 54 種(限定 28 種含む) デリ・オードブル 25 種(限定 20 種含む)

○承り期間: ネットショッピング 10 月 1 日(金)0 時～12 月 16 日(木)17 時

店頭 10 月 7 日(木)11 時～12 月 20 日(月)20 時

※一部商品は 10 月 1 日(金)11 時～12 月 20 日(月)20 時

○お渡し期間: 12 月 24 日(金)・25 日(土)

○URL: <https://www.tokyu-dept.co.jp/shings/christmascake>



ShinQs 営業統括部
MD 担当マネジャー 渡辺 真理

渋谷ヒカリエ ShinQs限定 クリスマスケーキ

<MAPRIL(メイプリル)> 虹色の地球 / φ15 cm / 5,940 円

長い長い雨が上がった地球に、虹色の花が咲き誇り、復興のシンボルである蝶が舞う様子を表現。地球型のケーキはメイプリル自慢のふわふわスポンジが重なり、間には甘酸っぱいベリー系のフルーツと生クリームをサンド。



<CONCENT(コンセント)> マーメイドケーキ / φ12cm / 6,351 円

見た目も味も「かわいい」がコンセプトの<コンセント>からは、人魚をあしらったケーキで南国のビーチリゾートを表現し、南半球のサマークリスマスイメージしています。つややかな海の下には、フランス産チョコレートをたっぷり使用したチョコレートケーキが隠れています。



<INFINI(アンフィニ)> パルファンドノエル / φ12cm / 5,200 円

2020 年九品仏に本店をオープン。本格パティシエ金井史章氏がお届けするスペシャリテの「パルファン」を Noël 仕立てにグレードアップ。土佐のベルガモットを主軸にジャスミン、ローズ、ベリー類など、こだわりの素材を贅沢に組み合わせました。香りのマリアージュで素材の産地に想いをさせる、華やかなガトーです。



<カーブドッチ迎賓館> Aurora(オーロラ) / φ15cm / 5,400 円

今年は冬の寒空に蒼く光るオーロラをイメージ。艶のある白と青のグラデーションのミラーケーキの上には、煌めくレモンガラスの琥珀糖とコケモモのビターショコラマカロン、中には甘酸っぱいチェリーのムースと濃厚なピスタチオのパバロアにチェリーヒーリングでコンポートされたグリオットとコケモモが入っています。



渋谷ヒカリエ ShinQs限定 クリスマスデリ・オードブル

<Äta(アタ)> Äta up to you!!! (アタアップトゥーユー) 10,800 円

オレンジ色のテーブルクロスとカトラリーがセットになり、「みんなで楽しめる食卓」をコンセプトに、パーティーのような雰囲気を出しています。バナナの葉で巻いたスリランカカレーやイワシのマサラ焼き、スパイスが効いた定番のローストチキンは一羽丸々に豪華に。



<KINKA sushi bar izakaya (キンカスシバーイザカヤ)>

KINKA のモザイク炙り押し寿司御膳 8,900 円

6 種類のネタの押し寿司は、KINKA 自家製のソースを使って炙った名物寿司。そこに自家製の煮切り醤油を使用することで味を変えることができ、合計 12 種類の味わいが楽しめる見た目も華やかな御膳です。



■ 東急フードショーエッジ 渋谷スクランブルスクエア店

テーマは、「Meet Royal Christmas ～自宅で《ロイヤル》を感じるクリスマス～」。
今年のクリスマスには更に上質で磨きをかけた「ホームクリスマス」を過ごしたいというニーズを想定し、フードショーエッジでは昨年以上に素材やデコレーションの高級感にこだわり

8,000 円以上の高価格帯のケーキ 6 種(限定ケーキ 2 種を含む)を取り揃えました。

○取り扱い数: ケーキ 40 種(限定 11 種含む) デリ・オードブル 27 種(限定 16 種含む)

○承り期間: ネットショッピング 10 月 1 日(金)～12 月 16 日(木)17 時まで

店頭 10 月 1 日(金)～12 月 20 日(月)まで

○お渡し期間: 12 月 24 日(金)・25 日(土) ※一部商品を除く

○URL: https://www.tokyu-dept.co.jp/scsq/foodshow_edge/christmas2021/



東急フードショーエッジ
MD担当マネジャー 元林 正輝

渋谷スクランブルスクエア限定 クリスマスケーキ

<EN VEDETTE> リュクス / W15×D15×H15 cm / 9,720 円

なめらかなマロンのチョコレートムースと、さっぱりしたカシスジュレにアクセントとしてオレンジブリュレを合わせた渋谷スクランブルスクエア限定の高級感あふれる 2 段のケーキです。



<アトリエ アニバーサリー> ロイヤルツリーピスタチオ / φ12×H16cm / 5,184 円

ローストして旨味を凝縮したピスタチオペーストに濃厚なホワイトチョコレートをミックスしたなめらかなクリームをたっぷり。ピスタチオの香ばしさとホワイトチョコレートのミルクィさが好相性。中は優しい甘さのショートケーキです。



<Seiste(セイスト)> contemporary(コンテンポラリー) / φ15cm / 7,560 円

ペルー産のチョコレートに、ラズベリーとブラックベリーの交配種のタイベリーとエディブルガーデンのバラ(奥出雲の“さ姫”)の華やかな香り、杏仁のような深い味わいのトンカ豆のクリームを合わせました。これまでにない滑らかな食感と余韻をお楽しみください。



<GlobeCaravan「Flower Lettercake」(グローブキャラバン フラワーレターケーキ)>

Holy Wreath(ホーリーリース)2021 / W16×D13×H5cm / 7,560 円

クリスマスリースをイメージしたパールグリーンのピスタチオのムースに、苺とラズベリーのシックなクリスマスカラー。ヴァローナのイヴォワールチョコレートにアンフェゼした、ほのかなラベンダーのガナッシュを合わせました。食用薔薇の生花のキャップに詰めたローズウォーターの香りとローズマリーの香りの記憶が、クリスマスを鮮やかに彩ります。



渋谷スクランブルスクエア限定 クリスマスデリ&オードブル

<寛リナト> 黒トリュフのガーリックバターライス詰め込んだ丸鶏ロースト
グリル野菜添え 4,980 円

黒トリュフ香るガーリックバターライス詰め込んだ丸鶏をじっくりローストし、しっとり柔らかく仕上げました。グリルした旬野菜とともに食卓のメインを飾ります。



<メディテ>メディテ クリスマスオードブル 4,968 円

<メディテ>の人気商品やクリスマス限定の贅沢フランなど 13 種類のデリがセットになった、特別感あるクリスマス限定オードブルです。



■「東急百貨店」

テーマは「ドレスアップ」。

イェナカで過ごす時間をもっと充実させたいという気持ちこたえ、年に一度の特別な夜を、とびきりのおしゃれをして、華麗に飾られた美しいケーキ楽しみいただきたいというバイヤーの想いをこめたケーキを提案します、ドレスアップというテーマにそった、ティアラやお花のデコレーションやドレスのフリルをイメージした繊細なクリームデコレーションのケーキを用意しました。

○取り扱い数: ケーキ 72 種(限定 30 種含む)

○承り期間: ネットショッピング 10 月 1 日(金)~12 月 16 日(木)17 時
店頭 10 月 7 日(木)~12 月 17 日(金)

○お渡し期間: 12 月 24 日(金)・25 日(土)

○承り店舗: 本店、吉祥寺店、たまプラーザ店、町田東急ツインズ、
日吉東急アベニュー、渋谷 東急フードショー、
二子玉川 東急フードショー、青葉台 東急フードショー

OURL: <https://www.tokyu-dept.co.jp/ec/cmShopTopPage5.html> ※10 月 1 日(金)よりご覧いただけます



食品統括部 第二食品部
菓子・ベーカリー・嗜好品バイヤー
鹿島 淑子

「東急百貨店」限定 クリスマスケーキ

<オー・ギャマン・ド・トキオ>マカロンベリーフロマージュ / φ15 cm / 4,860 円

ニューヨークチーズケーキとマスカルポーネムースを重ねた濃淡ある 2 層のケーキ。各種マカロンと苺やフランボワーズもふんだんに使用。独創的なケーキづくりで注目を集める木下威征シェフの自信作です。



<アトリエ アニバーサリー> クリスマススイートレディ / φ15 cm / 5,940 円

聖なる夜はドレスアップしてお祝いを、という想いを込めたデコレーション。こだわりのスポンジに、二種類を独自の黄金比率でブレンドした生クリームと、甘く爽やかな酸味のいちごをたっぷりサンド。



<アンヴデッド>シェリー / φ15 cm / 5,400 円

甘酸っぱいらズベリージュレとコク深いピスタチオのブリュレをバニラムースでつつみ、マカロンなどで飾りました。カフェの激戦区、清澄白河にて独創的なスイーツで注目を集める森大祐シェフのおいしさです。



<ホテルインターコンチネンタル東京ベイ>マシェリ / φ12 cm / 5,400 円

いちごと、軽やかでコクのある生クリームをしっとりとしたスポンジでサンドしたショートケーキ。いちごのホイップクリームと花びらで飾りました。数々のコンテストで優勝経験を持つ徳永純司シェフの美味です。



<ダロワイヨ>ティアDEM / φ12 cm / 4,860 円

ヴァニラのムースにいちごのコンポートをしのばせ、いちご風味のメレンゲでドレスアップ。ショコラのティアラを飾りました。200 年以上に渡り、フランスの美食家たちを虜にしてきた名店の美味です。



【イエナカで過ごすクリスマスのための取り組み】

■SNSで活躍する方とのコラボ商品

渋谷ヒカリエ ShinQsにおいてSNSで活躍する方とのコラボ商品を用意しました。SNSでの情報発信をご覧になりながらも、実際に召し上がる機会が少ないため、より多くの方にお届けできるようにクリスマスのメニューを開発していただきました。それぞれのこだわりの味やSNS映えする華やかさなどの個性をお楽しみいただくとともに、SNS上のつながりをリアルの食体験を通じて深めていただけます。

<cooking.d.u(くつきんぐだーゆー)& Patisserie Takuto(パティシエたくと)>

Fratellanza(フラテランツァ) / φ15 cm/6,480 円

手作りの食の素晴らしさを伝える「くつきんぐだーゆー」こと内田祐樹氏とお菓子の作り方やパティシエという仕事を発信する「パティシエたくと」こと渋谷たくと氏。YouTube やインスタグラムで活躍する二人がコラボしたクリスマスケーキです。バジルを使ったビスキュイ生地に、マスカルポーネでココを出したムースとピスタチオのムースがマリアージュ。間には甘酸っぱいフランボワーズのジュレをしのばせました。



<Ginger Garden AOYAMA (ジンジャーガーデンアオヤマ)>

ジンジャーガーデン ティーパーティーAYAPOM コラボ 5,701 円

年に700店以上のアフタヌーンティーを巡る日本を代表するアフタヌーンティーインフルエンサー・AYAPOMさんとの期間限定コラボレーションが実現しました。“世界一可愛い女子会”のコンセプトをそのままに、届いた瞬間からワクワク・キラキラな世界が広がる、見て楽しい食べておいしい、本格的なおうちアフタヌーンティーです。



■冷凍配送クリスマスケーキ

離れて暮らす大切な人に届けることができ、同じケーキを囲んでオンラインパーティーが楽しめます。冷凍配送ケーキを20種、用意しました。

【冷凍配送クリスマスケーキの一例】



<パティスリー
レザネフォル>
ル・ブーケ 2021・ノエル
5,940 円



<NEW(ニュー)>
NEW SWAN(ニュースワン)
(アイスクーキ)
5,980 円



<ViTO(ヴィト)>
ピスタチオ クラウド
(アイスクーキ)
6,480 円



<Coco ChouChou(ココシュシュ)>
ヴィーガンローケーキ
ライム&レモン
4,890 円

※冷凍配送クリスマスケーキはすべて配送料込みの価格です

■ネットショッピング限定 クリスマスケーキ宅配サービス







来店せずにケーキの注文から受け取りまでできる「東急百貨店」のクリスマスケーキ冷蔵宅配サービスの対象エリアが、昨年の世田谷区(一部)・川崎宮前区・横浜青葉区に加え、渋谷区・目黒区・世田谷区全域に広がります。

○お届け日:12月24日(金)限り 14時~18時 ※配送料1,100円・3台まで


以上






【別添】限定品紹介




※価格は消費税を含んだ税込価格です。※限定品の一部となります



渋谷ヒカリエ ShinQs					
渋谷ヒカリエ ShinQs 限定ケーキ					
ショップ名	商品名	内容量	価格	商品説明	画像
<TRIANGLE CAFE (トライアングルカフェ)>	フレジェ	φ14cm×H4.5cm	5,800 円	インスタでも話題になっている見た目もおしゃれなパフェが人気の話題店「TRIANGLE CAFE」から、定番パフェ「フレジェ」がクリスマスケーキになって登場。中にはビスタチオクリームといちごのジュレ、ヘーゼルナッツのダックワーズ。上にはマカロンやいちご、ルビーチョコレートで華やかに飾りました。	
<SMILELABO(スマイルラボ)>	シロクマ・キボリーヌ	φ12cm	4,536 円	ハイクオリティなチョコレートで多くのファンに愛される比留間 光軸氏が手掛けるユーモアあふれるスイーツを今年もご提案。木彫りの熊をチョコレートで再現した「キボリーヌ」がシロクマで登場。ミルクレープなチーズケーキに、ジューシーなフランボワーズや、アプリコットとパイナップルのジュレを重ねました。	
<ル ショコラ ドゥ アッシュ>	ノエル ヒカリエ	φ14.5cm×D14 cm×H4.5 cm	5,501 円	フランボワーズ、オレンジ、レモンをあわせたジュレと、シャンパン クレームを重ね、ベリーとライムのショコラムースでつつんで、爽やかに仕上げました。辻口博啓氏の技と感性が光る繊細なおいしさです。	
<AURUM+truffle (オーラム プラス トリュフ)>	トリュフ香るフォレノワール	φ12 cm×H6 cm	6,480 円	“トリュフの新しいカタチ”をコンセプトに厳選トリュフをふんだんに使った料理をご提案する《AURUM+truffle》。旬の高級食材トリュフが主役のクリスマスケーキは「フォレ ノワール」風で、シャンパーニュにも相性の良い大人の味わい。箱を開けた瞬間からトリュフの芳醇な香りが広がります。	
<Chocolatier Taka (ショコラティエ タカ)>	ノエル ショコラ トンカ	W15 cm×D15 cm×H8 cm	7,000 円	2019 年に中目黒に OPEN したショコラティエタカは ShinQs 初登場の注目店です。カカオの含有量が異なる 3 種のダークチョコレート使用し、クルミを入れたチョコレート生地に、トンカ豆とバニラの香り漂うガナッシュが相性抜群。食感を生み出す板チョコレートと、2 種類のクリームがアクセント。	
<MARINE HOUSE (マリーヌハウス)>	ノルディックツリー	φ12cm×H9cm	9,800 円	原宿を拠点にオーダーメイドケーキを提案するマリーヌハウス。子どもたちがクリスマスに向けてお菓子を毎日もらうノルウェーの習慣を、白を基調とした上品なホワイトクリスマスのケーキで表現しました。クリスマスの伝統的なお菓子であるジンジャーマンクッキーを白いもみの木にアレンジし、華やかな雰囲気仕上げてあります。	


<NEW(ニュー)>	NEW SWAN(ニュースワン) 冷凍配送ケーキ (アイスケーキ)	φ約 15cm× H 約 7 cm	5,980 円	コーヒーマグにキャラメルソースにマスカルポーネ、ベリーの 2 種のジェラートを重ねた、フルーツティラミスのような大人の味わい。口の中で溶けに溶けていく、至福のひとつ。冷凍庫に保存して食べたいだけ切れるのも魅力。 ※商業施設での展開は、渋谷ヒカリエ ShinQs のみ	
<VITO(ヴァイト)>	ビスタチオ クラウド 冷凍配送ケーキ (アイスケーキ)	W20cm×D20 cm× H5.5cm	6,480 円	「雲」をイメージした限定ジェラートケーキ。ロドンの良いイタリア・ブロンテ産ビスタチオのジェラートに、濃厚でピターなスペイン産チョコレートジェラートがアクセント。シンプルなのにラグジュアリーな大人の美味です。	
<Coco ChouChou (ココシュシュ)>	ヴィーガンローケーキ ライム&レモン 冷凍配送ケーキ	φ12cm	4,890 円	ヴィーガン&グルテンフリーのお菓子のお店「Coco ChouChou」から、卵・乳製品・小麦・白砂糖不使用、話題のヴィーガン&グルテンフリーのケーキをご提案。カシューナッツとココナッツオイルのクリーミーなムース状の生地に爽やかなライム風味をつけ、自家製レモンコンフィをしのばせました。	
渋谷ヒカリエ ShinQs 限定デリ・オードブル					
<il vinvino (イル バンビーノ)>	il vinvino クリスマスオードブルコース	W25 cm×D25 cm× H30cm	10,800 円	2009 年、世田谷区奥沢にオープンした国産の食材にこだわった料理で人気のイタリアンレストランから、期間限定の特別コースをお届けします。オマール海老を始め、ローストチキンやフォアグラ、デザートまで、満足感と至福のひとつを感じられるお料理をご家庭でお楽しみください。	
<CITYSHOP(シティショップ)>	特大サーモンスターキと クアトロチーズの ピッツァディナーセット ～トリュフと冬野菜の追いつ ルミジャーノ仕立て～	W30 cm× D30 cm× H5cm	6,480 円	「グルメサラダ&デリ」を提供する「CITYSHOP」から ShinQs 限定 SET のご提案。トリュフ薫る特大サーモンスターキを、クアトロチーズのピッツァ仕立てに。一緒に、ひとくちローストチキン、冬野菜のグリル、赤い野菜のマリネ、玄米ショートパスタ、グリーンサラダも付いた、贅沢なセットです。食べる直前に加熱してお召し上がりください。	
<俺のフレンチ>	俺のフレンチ Xmas オードブルセット	W22 cm× D22 cm×H7cm× 4 段	12,420 円	一流シェフによる本格的なフランス料理を限定でご提供。ご自宅で贅沢をしたいときにおすすめのセットです。 (メニュー)①薫るブランマンジェ キャビア添え ②スモークサーモンのエクレア ③冷製牛肉とフォアグラのロッシュニ ④オマール海老のパイ ⑤鹿肉のロースト 赤キャベツのコンポート添え ⑥大山鶏のパロティニス ⑦牡蠣とほうれん草のキッシュ など	
<MOSKA by Ginger Garden (モスカ バイ ジンジャーガーデン)>	Xmas COCO Afternoontea	W26 cm×D9 cm× H32cm	8,801 円	「東ヨーロッパのどこかの国の宮殿」がテーマの GingerGarden の姉妹店が表参道に OPEN。アドベントカレンダーのようなワクワクのアフタヌーンティーセット。モトーンラグジュアリーな世界観をお楽しみください。 (メニュー)・カメラアチョコレート ホワイトアンドブラック ・シグネチャーチーズケーキ ・グルテンフリーシューガーパンケーキ ・パナマカロン ・ホワイトボックスチョコレート ・プチエッグバーガー&プロシュートチーズトースト ・スコーン&ミントティー	

特別企画					
<Fogliolina della Porta Fortuna (フォリオリーナ・デッラ・ポルタ・フォルトゥーナ)>	Antipasto di Natale クリスマスのアンティパストBOX		23,000 円	軽井沢の山中の一日一組限定のレストラン。それぞれ冷たいままでも温めてもおいしく召し上がれる9種類の前菜は、温めてメインにする、ソースとしてパスタにかけていただくなどお好きなようにカスタマイズができます。自分たちだけのクリスマスディナーを演出してほしいというシェフの想いがこもっています。 ※10月中旬予約承り開始予定 ※商業施設初登場	

東急フードショーエッジ					
渋谷スクランブルスクエア限定ケーキ					
ショップ名	商品名	内容量	価格	商品説明	画像
<CACAO SAMPAGA(カカオサンパカ)>	Flor Rosa Bear(フロールロサ ベア)	φ12cm	15,120 円	ミルクチョコレートのムースとカカオ分 70%のダークチョコレートムースの芳醇な香りを、艶やかなグラサージュで閉じ込めました。アーモンドブラリネとカカオアーモンドビスキュイが食感にアクセントです。ベア型のチョコレートとチョコレートの花々を使って、お客様ご自身でデコレーションもお楽しみいただけます。	
<スマイルラボ>	ノエル エ グリーズ	W12×D9×H5cm 教会 W14.3×D11.2×H13cm	5,400 円	チョコレートの教会を持ち上げると、中にピスタチオのガトーが入っています。まるやかなピスタチオにフランボワーズの酸味が重なります。	
<マカロン エ ショコラ>	ルビジエ	φ18cm	5,940 円	天然の酸味が魅力のルビーチョコをなめらかなムースに仕立て、中には濃厚なマスカルポーネムースと甘酸っぱいカシスゼリーを閉じ込めました。土台には、味と食感のアクセントにほろ苦いブラックココアビスキュイとサクサクした食感のフィヤンティーヌを使用しています。トッピングにはアイコンであるマカロンをあしらいました。	
<ローラズカップケーキ東京>	クリスマス・パーティケーキ	φ12cm	4,536 円	クリスマス仕様の可愛いカップケーキを5個飾ったクリスマス・パーティケーキ。しっとりしたバナラ生地、たっぷりのバタークリーム、大人にも子供にも大人気。	
<フィリップ・コンティチーニ>	ブッシュ・マロン・マンダリン	W10×D8×H10cm	4,860 円	なめらかなマロンムースでロドけの良いビスキュイマロン、噛むと香りが弾けるマンダリンコンポート、濃厚なマロンペーストを包んでいます。底にはザクザクのクリスティアン アマンドが敷かれています。マロンとマンダリンの新鮮なコンビネーションをお楽しみいただけます。	

<デメル>	ヘーゼルブラリネット	φ15cm	5,400 円	アーモンドブラリネを加えたチョコレートガナッシュをザッハマッセ(チョコレートスポンジ)でサンドした、渋谷スクランブル限定のチョコレートケーキです。	
渋谷スクランブルスクエア限定デリ・オードブル					
<PEACE CAFE>	クリスマスオードブルセット		4,120 円	クリスマスには欠かせないチキンをヴィーガンスタイルにし、ソイミートの唐揚げをクリスマスオードブル限定フレーバーとして、ジェノベーゼソース、タルタルソース、トマトオリーブソースの3種をご用意しました。彩り豊かな「ハーブ香るローストベジタブル」と定番の「スクランブルトーフ」と共に楽しみください。「Peace Purin 3コBOX」にはかぼちゃ、ミックスベリー、コーヒー&カカオをセットしました。	
<GlobeCaravan(グローブキャラバン)>	世界各国のフィンガーフードオードブル		7,560 円	世界各国料理と空間装飾をイベントコンセプトに沿ってお仕立てするケータリング Globe Caravan から、クリスマスを彩る世界各国の料理をフィンガーフードのオードブルコースにアレンジしました。 ① 帆立とセミドライトマトのタルト②キヌアと紫キャベツのマリネ ③ 蟹とカリフラワーバジルのムース④フォアグラとダークチョコレートのテリーヌ ⑤ ロシア風貴婦人のサラダ(ピーズ、紫キャベツ、じゃがいも、ハーブ、ニンジン) ⑥ 里芋とマッシュルーム、パルメザン、トマトソースのラザニア ⑦ ピスタチオジェノワーズのオードブルケーキ イベリコ豚の生ハム、チーズとクリームチーズと胡桃、ブルーチーズのクリーム、ブルーベリー ⑧ 牛頬肉とゴボウの赤ワイン煮込みのタルト	

東急百貨店					
東急百貨店限定ケーキ					
ショップ名	商品名	内容量	価格	商品説明	画像
ザ・キャピトルホテル 東急	Fleur de Noël	φ15cm	5,600 円	いちごを敷き詰めて、濃厚でロドけの良いムースリズをダックワーズ生地です。みずみずしいいちごの断面とチョコレートフリルで華やかにドレスアップした、都心の人気ホテルが贈る美味です。	
パティスリー レザネフォール	ル・ブーケ 2021・ノエル 冷凍配送ケーキ	W10×D17×H8cm	5,940 円	冬の限定配送デコレーションケーキ。花のようなデコレーションが特徴でビスキュイとクリームオパール、オレンジとフランボワーズがアクセントです。	

パティスリー モランジュ	プチ・ガトー15種セット	W25×D15×H5cm	4,860 円	<p>フィンガースイーツの専門店が贈る、ふた口ほどで召し上がれる小さなケーキが15種類も入った、見ても食べても楽しいセット。コーヒーや紅茶、お酒にもあい、パーティーのテーブルを華やかに彩ります。</p>	
コンラッド東京	ノエル・フレーズ	W12×D12×H6cm	6,500 円	<p>ギフトボックスのようなホワイトチョコレートから、「あまおう」いちご、ラズベリー、ブルーベリーといったベリー類がこぼれ出るような贅沢なショートケーキ。きめ細かなスポンジケーキの間に、軽やかなホイップクリームといちごを重ねて仕上げました。 ※ネットショッピング限定展開</p>	