

クリスマスパーティーを華やかに彩る限定ケーキが登場！

「tables labo」で 11 月 20 日(木)より予約受付開始

株式会社カフェ(本社:大阪市、代表取締役社長:鳥澤 仙好)は、運営するテイクアウトスイーツ専門店「tables labo(タブレスラボ)」において、2025 年 11 月 20 日(木)より、クリスマスケーキの予約受付を開始いたします。

生ケーキは、2 種類のチーズケーキを重ね、赤と白のコントラストがスタイリッシュな「エトワール ド ノエル」、苺とたっぷりのクリームを使った可愛い「ノエル サンティエ」、ピスタチオと苺のムースをクリームでデコレーションした上品な「ノエル ブランシュ」の 3 種をご用意。さらに焼菓子からは、「オレンジとカカオニブのシュトーレンショコラ」が登場いたします。ご家族やご友人と過ごすクリスマスの食卓を彩る特別なデザートとして、ぜひ「tables labo」のケーキをご堪能ください。なお、ケーキはすべて手作りのため、数量限定でのご用意となります。

■クリスマスケーキの詳細

【エトワール ド ノエル】

ピスタチオを混ぜ込んだ濃厚なバイクドチーズケーキに、苺とマスカルポーネのレアチーズケーキをのせ、真っ赤なグラサージュで仕上げました。苺とブルーベリー、ホワイトチョコをトッピングし特別感を演出しています。

価格:約 15 cm(5 号)6,480 円(税込)



【ノエル サンティエ】

はちみつ香るしっとりとしたスポンジと苺、なめらかなくちどけのクリームを重ね、仕上げに苺とクリームを華やかにデコレーションしました。

価格:約 12 cm(4 号) 4,500 円(税込)

約 15 cm(5 号) 5,800 円(税込)



【ノエル ブランシュ】

ふんわりと焼き上げたスポンジ、ピスタチオムース、苺のジュレと苺ムースを、ホワイトクリスマスイメージして真っ白なクリームで包み込みました。

価格:約 14 cm 6,480 円(税込)



【オレンジとカカオニブのシュトーレンショコラ】

生地に自家製オレンジコンフィとチョコチップ、カカオニブ、アーモンドを合わせ、しっとりと焼き上げています。粉砂糖のうえにはドライオレンジで彩りをプラスしました。

価格：フルサイズ(約 24 cm) 1,880 円(税込)

ハーフサイズ(約 12 cm) 980 円(税込)



■ご予約・お受け取り方法

- ・予約受付期間 2025 年 11 月 20 日(木)9:00~12月 20 日(土)23:59
- ・予約方法 店頭予約(営業時間内)※キャッシュレス決済のみ。お支払いをもって予約完了となります。
WEB 予約(24 時間受付)※テイクアウト <https://tableslabo.take-eats.jp/>
- ・受取可能期間 2025 年 12 月23日(火)~12 月25日(木) 9:00~19:00
- ・受取場所 tables labo

■「tables labo(タブレスラボ)」店舗概要

- 【所在地】 大阪市中央区大手前 1-7-31 OMMビル 1 階
- 【アクセス】 京阪電車・Osaka Metro 谷町線 天満橋駅より徒歩 1 分
- 【営業時間】 9:00~19:00
- 【公式サイト】 <https://www.instagram.com/tableslabo/>
- 【お問い合わせ】 Tel. 070-5570-4427
Mail tables.labo@ca-fe.co.jp
※キャッシュレス決済(現金不可)



2025 年 4 月 1 日、天満橋(大阪市中央区)にオープン。大阪・横浜に展開するカフェ「TABLES」が手掛けるスイーツ工房で製造したお菓子は、その日のうちに店頭へ。国産小麦粉やバター、九州産赤玉たまご、オーガニックチョコレートなど厳選された素材を使用したお菓子を販売しています。人気は、個性豊かなバタークリームを、ほんのり塩味の効いたサブレでサンドした「堀江バターサンド(冷凍)」。他にも、もち粉を使用した「モチドレーヌ」、「沖縄黒糖と全粒粉のカヌレ」など、種類豊富に取り揃えております。

■会社概要

- 【商号】 株式会社カフェ
- 【所在地】 〒540-0008 大阪市中央区大手前 1-7-24 京阪天満橋ビル別館 2F
- 【設立】 1996 年 5 月 30 日
2022 年 5 月 一級建築士事務所登録 大阪府知事登録(ロ)第 25211 号
- 【資本金】 1,000 万円
- 【株主】 京阪ホールディングス株式会社持株比 100%
- 【代表者】 取締役会長 森井 良幸(もりい よしゆき)
取締役社長 鳥澤 仙好(とりさわ のりよし)
- 【事業内容】 店舗内装・建築物のデザイン・設計・監理、飲食店舗運営(運営店舗 32 店舗)
- 【従業員数】 710 名(契約スタッフ・アルバイト含む) ※2025 年 4 月現在
- 【公式 HP】 <https://www.cafeco-foods.com/>

■運営店舗詳細

・カフェ

関西 TABLES Coffee Bakery & Diner(大阪市) / TABLES CAFÉ(大阪市)
tables cook & jonathan's bookstore(大阪市)
TABLES KITCHEN(吹田市)/BOOCHiC(大阪市) / TRITON CAFE KOBE(神戸市)
関東 PARK SIDE TABLES(千代田区) / BROWN Tables(千代田区)
CRAFTALE(目黒区) / tables cook & LIVING HOUSE(横浜市)

・和食・居酒屋

天ぷら こぎつね(枚方市) / 豆腐と季節料理 芦刈 守口店(守口市) / 京町一鳥目(大阪市)

・ホテル内レストラン

UPSTAIRZ(Zentis Osaka)

・学内レストラン

レストランボプラ(関西学院会館)

・オンラインストア

TABLES online

・テイクアウトショップ

tables labo(大阪市)

・ジューススタンド

ジュースサーバー(大阪市 2、枚方市 1)

・行楽施設フードコート

ノームダイニング、クレープリーフルッタ、ファルコンカフェ 他(枚方市・ひらかたパーク)

・フランチャイズ事業

ケンタッキーフライドチキン、キャナリー・ロウ、函館市場

各店舗には、時代を映す声、考え方、人が求めるコト・モノのヒントが自然と集まってきます。私たちは、そうしたお客様の想いを、一皿の料理や店内を彩る様々なデザインに反映させるエンターテインメントとして提供することを大切にしています。

リアルな現場に向き合い続けてきたからこそ踏み出せる一歩先の視点を持って、幸せな空間と時間をデザインする企業でありたいと考えています。