

## ■渋谷スクランブルスクエア クリスマスケーキ

本施設で販売するクリスマスケーキを一足早くご紹介。クリスマスケーキは、事前予約がおすすめです。詳細は、以下をご参照下さい。

□1階：TOKYU Foodshow EDGE（トウキョウ フードショー エッジ）  
特設サイト URL：https://www.tokyu-dept.co.jp/ec/l/15G00000000

<事前予約>

・インターネット：～12月16日(金) 17時

※店頭での事前予約の期間は商品によって異なります。

お渡し期間：12月24日(土)・25日(日) ※一部商品を除く

□1階：ecute EDITION（エキュート エディション）

ネット予約 URL：https://www.net-ekinaka.com/shop/e/e1668/（11月1日(火)開設予定）

エキュートエディション  
1階：ecute EDITION



※写真は16個入り

<フランセ (FRANÇAIS) >  
「聖なるミルフィユ」

可愛いデザインのパッケージで登場！ホワイトチョコのコーティングに甘酸っぱいラズベリークリーム&スイートチョコのコーティングに濃厚チョコレートクリームのミルフィユを詰め込んだクリスマスまでの限定商品。

8個入り 1,296円

16個入り 2,592円

【店頭販売】11月1日(火)～12月25日(日)

【店頭予約】11月1日(火)～12月24日(土)

【ネット予約】11月1日(火)～12月21日(水)

【引渡期間】11月1日(火)～12月25日(日)

エキュートエディション  
1階：ecute EDITION



<Butter Butler  
(バター バトラー) >  
「バターキャラメルポット」

バターをきかせたタルト生地の器に、カスタードクリーム、ビターなキャラメルソース、さらにマスカルポーネのクリームを流した3層仕立ての贅沢な逸品でございます。

※オーナメント付はクリスマス限定です。

2,592円

【店頭販売】11月1日(火)～12月25日(日)

【店頭・ネット予約】

11月1日(火)～12月22日(木)

【引渡期間】11月1日(火)～12月25日(日)

エキュートエディション  
1階：ecute EDITION



<治一郎 (JIICHIRO) >  
「治一郎のロールケーキ」

コクがありながらサッパリとしたミルクィなクリームを治一郎のパウムクーヘンと同じ生地で包みました。シンプルなロールケーキなのでアレンジもお楽しみ頂けます。

1,380円

【販売期間】 通年

【店頭予約】11月1日(火)～12月24日(土)

【ネット予約】11月1日(火)～12月22日(木)

【引渡期間】11月1日(火)～12月25日(日)

エキュートエディション  
1階：ecute EDITION



<資生堂パーラー  
(SHISEIDO PARLOUR) >  
「ガトー・ノエル」

しっとりしたきめの細かいスポンジケーキにスライスした苺をふんだんに使い2段にサンドしました。

4,536円

【販売期間】12月23日(金)～12月25日(日)

【店頭・ネット予約】

11月1日(火)～12月15日(木)

【引渡期間】12月23日(金)～12月25日(日)

エキュートエディション  
1階：ecute EDITION



<資生堂パーラー  
(SHISEIDO PARLOUR) >  
「ノエルフロマージュ」  
「ノエルマロン-ショコラ」

(奥)ノエルマロン-ショコラ  
チョコレートのムースにマロンペーストとショコラを合わせたケーキ。ヘーゼルナッツがアクセント。

3,996円

(前)ノエルフロマージュ

デンマーク産のクリームチーズを使用したチーズムース、赤い果実のジュレと赤い果実のクリームで爽やかな味わい。

3,996円

【店頭販売】12月23日(金)～12月25日(日)

【店頭・ネット予約】

11月1日(火)～12月15日(木)

【引渡期間】12月23日(金)～12月25日(日)

エキュートエディション  
1階：ecute EDITION



<資生堂パーラー  
(SHISEIDO PARLOUR) >  
「プティノエルフレーズ」  
「プティノエルショコラ」

(右)プティノエルフレーズ

しっとりしたスポンジケーキで、真っ赤な苺と生クリームをサンドし、贅沢にデコレーションしたショートケーキです。

1,890円

(左)プティノエルショコラ

しっとりしたチョコレートのスポンジケーキに、赤い果実をデコレーションしたチョコレートケーキです。

1,890円

【店頭販売】12月23日(金)～12月25日(日)

【ネット予約】11月1日(火)～12月15日(木)

【引渡期間】12月23日(金)～12月25日(日)

※店頭予約は受け付けておりません。

エキュートエディション  
1階：ecute EDITION



### <FRUCTUS (フラクタス) > 「エレオノール」

紅茶のチョコレート上品なハーモニーに、香ばしいマカダミアナッツの心地よい食感を加え、華やかなクリスマスを演出いたします。

(上) 3号 2,300円

(下) 4号 3,400円

【店頭販売】12月22日(木)~12月25日(日)

【店頭・ネット予約】

11月1日(火)~12月11日(日)

【引渡期間】12月17日(土)~12月26日(月)

エキュートエディション  
1階：ecute EDITION



※写真は4号

### <FRUCTUS (フラクタス) > チホク海 北海道小麦 100% ノエルショートケーキ

北海道産小麦を使用したしっとりとしたジェノワーズ生地に甘酸っぱい苺を2段サンド。

4号 3,900円

5号 4,900円

【店頭販売】12月22日(木)~12月25日(日)

【店頭・ネット予約】

11月1日(火)~12月11日(日)

【引渡期間】12月17日(土)~12月26日(月)

エキュートエディション  
1階：ecute EDITION



### <FRUCTUS (フラクタス) > 「ノエルレユール」

ピスタチオとアールグレイの縦縞の可愛いムースと、チョコレートムース、アプリコットのジュレの酸味をアクセントに思い出に残る素敵なクリスマス。

4,900円

【店頭販売】12月22日(木)~12月25日(日)

【店頭・ネット予約】

11月1日(火)~12月11日(日)

【引渡期間】12月17日(土)~12月26日(月)

エキュートエディション  
1階：ecute EDITION



### <FRUCTUS (フラクタス) > 「フランボセ」

フランボワーズ×チョコレートの甘酸っぱく、見た目も煌びやかで目を引く真っ赤なケーキ。

2,100円

【店頭販売】12月22日(木)~12月25日(日)

【店頭・ネット予約】

11月1日(火)~12月11日(日)

【引渡期間】12月17日(土)~12月26日(月)

エキュートエディション  
1階：ecute EDITION



### <FRUCTUS (フラクタス) > 「ノエルリアン」

レアチーズムースの中に、タイベリーとブラックベリーのジャムとムース、レモン香るホワイトチョコムースを閉じ込めました。可愛いクリスマスリースに見立てて飾りつけを。

4,200円

【店頭販売】12月22日(木)~12月25日(日)

【店頭・ネット予約】

11月1日(火)~12月11日(日)

【引渡期間】12月17日(土)~12月26日(月)

エキュートエディション  
1階：ecute EDITION



### <FRUCTUS (フラクタス) > 「ウイリディ」

京都府南山城村で収穫されたほうじ茶の香ばしいムースに、黒糖のジュレ、ベルガモットの酸味で構成し、繊細な味のバランスが後を引く拘りの一品。

5,100円

【店頭販売】12月22日(木)~12月25日(日)

【店頭・ネット予約】

11月1日(火)~12月11日(日)

【引渡期間】12月17日(土)~12月26日(月)

エキュートエディション  
1階：ecute EDITION



### <カタヌキヤ> 「クリスマスパンダ3個セット」

サンタに扮したパンダ、子パンダが真っ赤なブーツに入った「ブーツパンダバウム」も加わったクリスマス限定商品。

1,620円

【店頭販売】11月22日(火)~12月25日(日)

【店頭予約】11月22日(火)~12月23日(金)

【ネット予約】11月1日(火)~12月23日(金)

【引渡期間】11月22日(火)~12月25日(日)

トウキョウフードショーエッジ  
1階：TOKYU Foodshow EDGE

<EN VEDETTE (アン ヴデット) >  
「アリーチェ」



ベリーのジュレとベリーのブリュレをなめらかなパナラチョコムースに閉じ込めました。シンプルで大人っぽいケーキに仕上げたクリスマス限定のケーキです。

5,400 円

トウキョウフードショーエッジ  
1階：TOKYU Foodshow EDGE

<グマイナー (GMEINER) >  
「ショートデコレーション」



生クリームたっぷりのふんわりスポンジ生地に、グマイナーの代表商品でもあるテーゲベックの「ショコプレッツェルン」を飾り、よりグマイナーらしさ味わえるショートデコレーションケーキです。

3,780 円

トウキョウフードショーエッジ  
1階：TOKYU Foodshow EDGE

<Atelier Anniversary  
(アトリエ アニバーサリー) >  
「スイートティアラ」



2種の濃淡ピンクのマーブルカラーの生クリームをたっぷり絞ったショートケーキ。ホワイトチョコレートでできたティアラも一点づつ手作りです。

6,480 円

トウキョウフードショーエッジ  
1階：TOKYU Foodshow EDGE

<フィリップ・コンティチーニ  
(PHILIPPE CONTICINI) >  
「ブッシュ ショコラ キャラメル  
トンカ」



チョコレート×キャラメル×トンカ豆の風味が絶妙な、濃厚で口どけよいブッシュです。トンカ豆で香りづけしたチョコレート生地を包み込みます。底にはザクザクのクルスティアン・ショコラが敷かれています。天面にはユニークなチョコレートオーナメントを飾って仕上げました。

4,860 円

トウキョウフードショーエッジ  
1階：TOKYU Foodshow EDGE

<Miniature garden café  
(ミニチュアガーデンカフェ) >  
「タルトピスターシュ」



しっとり焼き上げたアーモンドたっぷりのタルトの上に、ホワイトチョコレートでコーティングされたラズベリーと苺のメレンゲと濃厚なピスタチオクリームがクリスマスツリーのように積み重なります。ラズベリーや苺等の赤いフルーツを使った自家製コンフィチュールをアクセントに、王道の組み合わせをシェフの感性でアレンジ。今までに無い食感と味のコントラストをお楽しみください。

5,400 円

トウキョウフードショーエッジ  
1階：TOKYU Foodshow EDGE

<スマイルラボ>  
「ノエル シーニュ」



「ハッピーサプライズ!」をコンセプトに、かわいくてインパクトのあるデザインのスウィーツを作りつづけている<スマイルラボ>のクリスマスケーキは、白鳥が湖を泳ぐロマンチックなデコレーション。甘酸っぱいブラックベリーとフロマージュブランのムースケーキです。

5,616 円

トウキョウフードショーエッジ  
1階：TOKYU Foodshow EDGE

<ローラズカップケーキ 東京>  
「クリスマス・ツリー」



イギリスで人気ナンバー1のカップケーキブランド。アイコン的存在のケーキ『ショーガール』のクリスマスバージョン。ロンドンから輸入したシュガーや手作りのチョコレートなどがとっても可愛い、渋谷スクランブルスクエア限定のクリスマス・ツリーの『ショーガール』です。

3,996 円

トウキョウフードショーエッジ  
1階：TOKYU Foodshow EDGE

<パティスリー NOLI et NORI>  
「Souche de Noel (スーシュド  
ノエル)」



フランス産高級チョコレートを使用したホワイトチョコレートムースの中には、滋賀県土山頼宮産ほうじ茶を使用したムース、国産シナモンのスパイシーな香りのするリンゴとプラムのジュレと、リンゴのムース、3種のナッツを使用した生地を閉じ込めた、クリスマス限定のスペシャルケーキです。

5,940 円

トウキョウフードショーエッジ  
1階：TOKYU Foodshow EDGE

<グルテンフリーBASE mincle (ミ  
ンクル)>  
「White Gluten-free Party (ホウ  
ワイト グルテンフリー パーティ)」



天然の素材だけを使った、キャラメルバナナの  
スパイスクリスマスケーキです。ケーキの周り  
でスノーマンやジンジャークッキーたちがホウ  
ワイトパーティを開催しています。キャラメルバ  
ナナのしっとりとした甘みと、ちょっぴり大人  
のスパイスケーキが特徴です。金粉がたっぷり  
散りばめられた豪華な装いとクリスマス仕様の  
パッケージが施されていますので、ギフトにび  
ったりです。アイシングクッキーや蝶々とメリ  
ークリスマスの文字のオーナメント（※現物が  
写真と異なる場合もございます。）もセットに  
なっています。

5,940 円

トウキョウフードショーエッジ  
1階：TOKYU Foodshow EDGE

<CACAO SAMPAKA>  
「クラウドディア」



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。チョコレートを、お客  
様ご自身でお召し上がり前に飾り付けていた  
だき、デコレーションもお楽しみいただけます。

8,856 円

トウキョウフードショーエッジ  
1階：TOKYU Foodshow EDGE

<CACAO SAMPAKA>  
「クリスティーナ」



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。チョコレートを、お客  
様ご自身でお召し上がり前に飾り付けていた  
だき、デコレーションもお楽しみいただけます。

16,200 円

トウキョウフードショーエッジ  
1階：TOKYU Foodshow EDGE

<Seiste (セイスト) >  
「パニ」



スイーツの世界大会優勝経験も有る瀧島誠士  
エフのチョコレートブランド<Seiste>のクリ  
スマスケーキは、マダガスカル産のバニラをふ  
んだんに使用したバニラ尽くしのケーキ。様々  
な食感のクリームが、奥行きのあるバニラの香  
りと味わいを引き出し、杏仁のような風味のし  
っとりとしたバニラのスポンジに、とろける塩  
の効いたキャラメルが全体を引き締めてアクセ  
ントになっております。

7,020 円

トウキョウフードショーエッジ  
1階：TOKYU Foodshow EDGE

<apple & roses  
(アップル&ローゼス)>  
「アップル&ローゼスタルト」



信州産AAAクラスの紅玉のみを使用、フレッシュ  
なりんごを食べているかのようなシャキッ  
とした食感と酸味、コクのあるカスタードク  
リームとクレームダマンド、タルト生地が口の中  
でとけあいます。華やかなデザイン、職人の技、  
本物の素材が一つになった一品です。

(上) ラウンドブーケ 10,800 円

(下) スクエアブーケ 16,200 円

トウキョウフードショーエッジ  
1階：TOKYU Foodshow EDGE

<DEMEL (デメル) >  
「トリュッフルトルテ」



ウィーンの老舗洋菓子舗として230余年の歴史  
を誇り、今もハブスブルク家の紋章をいただく  
銘店の一品。風味ゆたかなガナッシュクリーム  
をチョコレートのスポンジでサンドした<デメ  
ル>を代表するトルテです。

5,184 円

12 階

<CARVAAN TOKYO  
(カールヴァーン・トウキョウ)>  
「シュトーレン」



メソポタミア発祥の古代小麦スペルトと小麦の  
2倍量のドライフルーツとナッツを使って作り  
ます。砂糖は使わず、エジプトのオアシスに実  
るデーズの果蜜と蒸留酒に漬け込んだドライ  
フルーツをナッツとスパイスと共に生地に練り込  
み、ひとつひとつ手作業で丁寧に焼き上げま  
す。仕上げにまぶした椰子の花蜜糖が芳ばしく  
香り、日ごと味わいを増していくクリスマスが  
待ち遠しくなるシュトーレンです。

3,780 円/限定 100 個

【予約】受付中 ※なくなり次第終了

【お渡し・店頭販売】11月1日(火)～