

## ■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、以下をご参照ください。

### TOKYU Foodshow EDGE (トウキョウ フードショー エッジ) クリスマスケーキ

特設サイト URL : <https://www.tokyu-dept.co.jp/ec/cmShopTopPage5.html>

TOKYU Foodshow EDGE : <https://www.tokyu-dept.co.jp/ec/l/15G00000000>

- ネットショッピング予約 : 12月15日(金) 17時まで
- 店頭予約 : 12月20日(水) まで ※一部ショップ、商品は除く  
・ 承り場所 : 1階 東急フードショーエッジ 渋谷スクランブルスクエア店 各ショップ
- 受け取り日 : 12月23日(土)・24日(日)  
※商品によって異なります詳しくはご予約時に別途お知らせいたします

トウキョウ フードショー エッジ  
TOKYU Foodshow EDGE

#### < Atelier Anniversary > 「フォレストチョコレート」



ビターで濃厚なチョコレートスポンジと甘さひかえめなチョコレートクリーム、トップデコレーションされたホワイトチョコレートクリームとの相性が抜群な、大人のチョコレートケーキです。W18×D12×H12 cm

**7,020円/渋谷スクランブルスクエア限定/数量限定**

【店頭予約】10月1日(日)~12月10日(日)  
【ネット予約】10月1日(日)~12月15日(金)17時まで

トウキョウ フードショー エッジ  
TOKYU Foodshow EDGE

#### < EN VEDETTE > 「カカオポットノエル」



カカオの型の器をチョコレートでつくり、シェフが一つひとつ手作業でカカオの模様を描きました。中はチョコレートムース、オレンジジュレやバナナガナッシュなどを重ねて7層に。味の奥行と調和を楽しめるガトーは、聖夜にふさわしい美しいクリスマスケーキです。

W16×D8.5×H9 cm

**10,800円/渋谷スクランブルスクエア限定/数量限定**

【店頭予約】10月1日(日)~12月20日(水)  
【ネット予約】10月1日(日)~12月15日(金)17時まで

トウキョウ フードショー エッジ  
TOKYU Foodshow EDGE

#### < ル・ショコラ・アラン・デュカス > 「フォレノワール」



「黒い森」をイメージしたアルザス地方定番のショコラケーキ。ひと口ほおばれば、グリオット(サクランボのシロップ漬け)とショコラ、そしてクリームの風味が広がります。

直径 15×H8 cm

**7,020円/渋谷スクランブルスクエア限定/数量限定**

【店頭予約】10月1日(日)~12月20日(水)  
【ネット予約】10月1日(日)~12月15日(金)17時まで

トウキョウ フードショー エッジ  
TOKYU Foodshow EDGE

#### < SMILELABO (スマイルラボ) > 「ノエル・くまさん」



パティシエが一つひとつ手作りで仕上げた、くまさんのチョコレートのをせたベリーとフロマージュのケーキ。チェリーやフランボワーズなど4種類の赤いフルーツを組み合わせたミックスベリーのムースに、濃厚な味わいのフロマージュムースを重ねました。

直径 12×H4 (くまさん: H11) cm

**5,616円/渋谷スクランブルスクエア限定/数量限定**

【ネットショッピング予約限定】  
10月1日(日)~12月15日(金)17時まで

トウキョウ フードショー エッジ  
TOKYU Foodshow EDGE

#### < パティスリー NOLI et NORI (ノリエノリ) > 「Noël Thé vert(ノエル テ ヴェール)」



ニホンスモモとウメを掛け合わせて誕生した「露茜(つゆあかね)」と、京都産の宇治抹茶を使用した和風のクリスマスケーキ。抹茶のほろ苦さと「露茜」の酸味が絶妙な大人のテイストで、黒糖風味の「紅はるか」の濃厚な味わいのムースがあっさりとしたケーキを引き立たせています。

直径 15×H5 cm

**7,400円/渋谷スクランブルスクエア限定/数量限定**

【ネットショッピング予約限定】  
10月1日(日)~12月15日(金)17時まで

トウキョウ フードショー エッジ  
TOKYU Foodshow EDGE

#### < ローラズ・カップケーキ 東京 > 「クリスマスリース」



レッドベルベットのケーキにクリスマスリースをデコレーション。チョコとココアの生地にクリームチーズのアイシングのケーキは、ロンドンでも東京でも<ローラズ・カップケーキ>の人気 No.1! しっとりとした舌触りと爽やかなチーズクリームのケーキは、クリスマスの主役になること間違いなし。

直径 12×H7.5 cm

**4,968円/渋谷スクランブルスクエア限定/数量限定**

【ネットショッピング予約限定】  
10月1日(日)~12月15日(金)17時まで

トウキョウフードショーエッジ  
TOKYU Foodshow EDGE

<Seiste(セイスト)>  
「フレグラム」

シブスク限定



世界大会優勝経験もある瀧島シェフによる、徳島県産のブランド柚子の「木頭ゆず」とエクアドルのチョコレートのケーキ。果実味溢れる果汁と類を見ない芳香を放つゆずを余すことなく使い、香ばしい生地と全てを包み込むように調和したチョコレートのクリームを、タルトに仕上げました。

直径 15×H6 cm

6,480 円 ※送料別途/

渋谷スクランブルスクエア限定/数量限定

【ネットショッピング予約限定】

10月1日(日)~12月13日(水)17時まで

お届け期間：12月22日(金)~24日(日)※冷凍配送のみ

トウキョウフードショーエッジ  
TOKYU Foodshow EDGE

<ninni(ニンニ)>  
「クリスマスケーキ Noel」

シブスク限定



「カルピスパター」を使ったバタークリームタイプのクリスマスケーキ。ピスタチオのスポンジに、絶品のりんごを作る長野県高山村「あぜがみサンファーム」のりんごジャムを挟み、ラズベリーのビューレとザクザクフィアーンティースをアクセントにしました。

直径 15×H7cm

5,500 円 ※送料別途/

渋谷スクランブルスクエア限定/数量限定

【ネットショッピング予約限定】

10月1日(日)~12月13日(水)17時まで

お届け期間：12月22日(金)~24日(日)※冷凍配送のみ

トウキョウフードショーエッジ  
TOKYU Foodshow EDGE

<apple & roses>  
「ラウンドブーケ」



信州産AAAクラスの紅玉、ピンクレディーのみを使用、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、ココのあるカスタードクリームとクレームダイヤモンド、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。

※クリスマスピックのご用意有り。ご希望の方は予約時にお申し付けください

直径 15.5×H10.5 cm

10,800 円/数量限定

【店頭予約】10月1日(日)~12月20日(水)

【ネット予約】10月1日(日)~12月13日

(水)17時まで ※ネット予約の場合は冷凍配送のみ(配送料別途)

トウキョウフードショーエッジ  
TOKYU Foodshow EDGE

<DEMEL>  
「トリュッフルトルテ」



風味豊かなガナッシュクリームをチョコレートスポンジでサンドしたデメル代表的なトルテです。

直径約 13×H4 cm

5,400 円/数量限定

【店頭予約】10月1日(日)~12月20日(水)

【ネット予約】10月1日(日)~12月15日

(金)17時まで

トウキョウフードショーエッジ  
TOKYU Foodshow EDGE

<MICHALAK>  
「ビュッシュ ピスターシュココ」  
「ビュッシュ ピュアショコラ」



・ビュッシュ ピスターシュココ

ざくざく食感のピスタチオのクルスティアンがアクセントの濃厚なピスタチオを味わえる贅沢なビュッシュ。

・ビュッシュ ピュアショコラ

ムース、ピスキュー、クルスティアンなどの重なり合う濃厚なショコラを味わえるビュッシュに仕上げました。

W10×D7.5×H6 cm

(上) ビュッシュ ピスターシュココ 5,400 円、

(下) ビュッシュ ピュアショコラ 4,320 円/

【店頭予約】10月1日(日)~12月20日(水)

【ネット予約】10月1日(日)~12月10日(日)

トウキョウフードショーエッジ  
TOKYU Foodshow EDGE

<BURDIGALA (ブルディガラ) >  
「ブラン 12cm ブラン 15cm」



※画像は 15 cm

パティシエの手でふんわりしっとり焼き上げたスポンジと濃厚でココのあるクレームシャンティ、苺のシンプルな組み合わせが毎年人気です。

ブラン 12 cm 直径 12×H10.5 cm

4,501 円/数量限定

ブラン 15 cm 直径 15×H10.5 cm

5,701 円/数量限定

期間限定出店：12月7日(木)~25日(月)

出店場所：ポップアップスペース「Space1」

【ネットショッピング予約限定】

10月1日(日)~12月15日(金)17時まで

トウキョウフードショーエッジ  
TOKYU Foodshow EDGE

<ラ・メゾン・デュ・ショコラ>  
「カドー ドゥ ノエル 2023」



アーモンド&ヘーゼルナッツの生地に、ブルボンバナナ風味のクレーム・ブリュレ、ダークチョコレートムースを重ね、艶やかなグラサージュで仕上げたドーム型のチョコレートケーキ。

直径 12.5×H7 cm

5,292 円/数量限定

期間限定出店：12月14日(木)~25日(月)

出店場所：ポップアップスペース「Space1」

【ネットショッピング予約限定】

10月1日(日)~12月15日(金)17時まで

トウキョウフードショーエッジ  
TOKYU Foodshow EDGE

<カカオサンパカ>  
「バステル デ ナビダード」



カカオ分 70%のクーベルチュールを贅沢に使用したダークチョコレートムースと、ミルクチョコレートムースを、グラサージュで濃厚なカカオの香りを包み込みました。ペアチョコレートをお客さま自身で乗せていただき完成です。

直径 12×H5 cm

8,856 円/数量限定

【ネットショッピング予約限定】

10月1日(日)~12月15日(金)17時まで

トウキョウフードショーエッジ  
TOKYU Foodshow EDGE



<TARTLIER(タルトリエ)>  
「苺のホールタルト」

年間を通じて大人気のイチゴのタルトをクリスマスバージョンにグレードアップしてご提供します。真っ白な雪に包まれたイチゴの結晶をイメージさせるタルト。

直径 18×H5.5 cm

**4,860 円/数量限定**

【ネットショッピング予約限定】

10月1日(日)~12月15日(金)17時まで

トウキョウフードショーエッジ  
TOKYU Foodshow EDGE



<マカロンエショコラ>  
「サバندوقノエル」

マカロンをツリーの形に絞り、クリスマスツリーを表現したマカロンケーキ。淡い色合いに仕立てたマカロンの中には酸味のあるグロゼイユと相性の良いココのあるマスカルポーネクリームをサンドし、甘すぎず甘みと酸味のほどよいバランスをお楽しみいただけます。

W13×D16×H7 cm

**4,752 円/数量限定**

【ネットショッピング予約限定】

10月1日(日)~12月15日(金)17時まで

トウキョウフードショーエッジ  
TOKYU Foodshow EDGE



<SHAREEAT(シェアイト)>  
「いちごクリームの低糖質クリスマスケーキ」

いちごクリームをサンドした、超低糖質クリスマスケーキ。砂糖や小麦粉を使わずに、食物繊維と天然由来の甘味料を配合しました。糖質を抑えながらも、職人が手作業でひとつひとつ丁寧に作り上げたケーキの美味しさは、そのままに。

直径 15×H5 cm

**6,463 円 ※送料別途/数量限定**

【ネットショッピング予約限定】

10月1日(日)~12月13日(水)17時まで

お届け期間：12月22日(金)~24日(日)※冷凍配送のみ

ecute EDITION (エキュート エディション) クリスマスケーキ  
特設サイト URL : <https://www.net-ekinaka.com/shop/e/e1929/>  
(11月1日(火)開設予定)

エキュートエディション  
ecute EDITION



シブスク限定

<FRUCTUS>  
「ウイリディ5号」

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のバランスが絶妙に調和したこだわりの一品。

直径 15 cm

**5,200 円/渋谷スクランブルスクエア限定/数量限定**

【店頭・ネット予約】

11月1日(水)~12月10日(日)

【引渡・販売期間】

12月16日(土)~12月25日(月)

エキュートエディション  
ecute EDITION



シブスク限定

<FRUCTUS>  
「エレオノール3号/4号/5号」

紅茶とチョコレートの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。

**3号** 直径 9 cm **2,500 円、**

**4号** 直径 12 cm **3,800 円、**

**5号** 直径 15 cm **5,200 円/**

**渋谷スクランブルスクエア限定/数量限定**

【店頭・ネット予約】

11月1日(水)~12月10日(日)

【引渡・販売期間】

12月16日(土)~12月25日(月)

エキュートエディション  
ecute EDITION



シブスク限定

<FRUCTUS>  
「チホク会 北海道小麦 100% ノエルショートケーキ4号/5号」

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** 11 cm×8cm **4,000 円、**

**5号** 15 cm×8cm **5,000 円/**  
**渋谷スクランブルスクエア限定/数量限定**

【店頭・ネット予約】

11月1日(水)~12月10日(日)

【引渡・販売期間】

12月16日(土)~12月25日(月)

エキュートエディション  
ecute EDITION



シブスク限定

<FRUCTUS>  
「Noël Regaria」

サステナブルショコラを使用した爽やかなカルダモンの香りを感じる上品なチョコレートムースに、小笠原諸島で収穫された三尺バナナをコンフィチュールにした“チョコバナナ”の王道組み合わせ。フラクタスらしい華やかで優美なケーキをご堪能ください。

直径 12 cm

**4,200 円/渋谷スクランブルスクエア限定/数量限定**

【店頭・ネット予約】

11月1日(水)~12月10日(日)

【引渡・販売期間】

12月16日(土)~12月25日(月)

エキュートエディション  
ecute EDITION



<資生堂パーラー>  
「ガトー・ノエル4号」

しっとりと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。ココのある口どけの良いクリームと甘酸っぱい苺のハーモニーをお楽しみください。

直径 12 cm

**4,860 円/数量限定**

【店頭・ネット予約】

11月1日(水)~12月7日(木)

【引渡・販売期間】

12月23日(土)~12月25日(月)

エキュートエディション  
ecute EDITION



<資生堂パーラー>  
「ショコラドゥノエル」

しっとりとしたチョコレートのスポンジケーキに、アールグレイを使用したクリームショコラと軽やかなムースショコラを合わせたチョコレートケーキです。

W15.2 cm × D4 cm

**2,052 円/数量限定**

【店頭・ネット予約】

11月1日(水)~12月7日(木)

【引渡・販売期間】

12月23日(土)~12月25日(月)

エキュートエディション  
ecute EDITION



<資生堂パーラー>  
「ピスターシュドゥノエル」

ココのあるピスタチオのムースの中にラズベリームースとジュレをしのばせました。風味豊かでまろやかなピスタチオと甘酸っぱいラズベリーをふんだんに楽しめるケーキです。

直径 12 cm

**3,780 円/数量限定**

【店頭・ネット予約】

11月1日(水)~12月7日(木)

【引渡・販売期間】

12月23日(土)~12月25日(月)

エキュートエディション  
ecute EDITION



<資生堂パーラー>  
「フリーズドゥノエル」

しっとりとしたスポンジケーキに、贅沢に苺と生クリームを2段にサンドしてデコレーションしたショートケーキです。

W15.2 cm × D4 cm

**2,160 円/数量限定**

【店頭・ネット予約】

11月1日(水)~12月7日(木)

【引渡・販売期間】

12月23日(土)~12月25日(月)

エキュートエディション  
ecute EDITION



<治一郎>  
「ベリーバターケーキ」

しっとりきめ細かいスポンジを重ね、ラズベリーのバタークリームで包みました。アクセントに甘酸っぱいラズベリージャムとストロベリーのジュレを挟んだ軽やかな酸味を楽しめるバターケーキです。

**1,800 円/数量限定**

【店頭販売】

12月1日(金)~なくなり次第終了

エキュートエディション  
ecute EDITION



<Butter Butler>  
「キャラメルポット」

タルト生地の器にカスタードクリーム、キャラメルソース、マスカルポーネクリームの3層立ての贅沢な逸品。

直径 10 cm

**2,700 円/数量限定**

【店頭・ネット予約】

11月1日(水)~12月22日(金)

【引渡・販売期間】

11月1日(水)~12月25日(月)

※本リリースに記載している表示価格は、標準税率 10%(軽減税率対象商品は 8%)の消費税を含んだ税込価格です

<本件に関する報道関係者さまからのお問合せ先>  
渋谷スクランブルスクエア PR 事務局 (株式会社サニーサイドアップ内)  
担当: 岡山 (070-3315-4410)、蟹江 (080-3438-6047)、矢野 (080-7934-3745)  
E-mail: scramble\_square\_pr@ssu.co.jp