

ザ・ガーデン 自由が丘の

Christmas Party 2026

ご予約承ります

きらめく聖夜を彩る、
とっておきのクリスマスケーキ。



THE GARDEN
JIYUGAOKA

※写真はイメージ及び盛り付け例です。

ザ・ガーデン 自由が丘の

おせち

ご予約承ります



老舗・名店の逸品を
一堂に取り揃え。



THE GARDEN
JIYUGAOKA

※写真はイメージ及び盛り付け例です。

加賀屋は明治39年創業。風光明媚な石川県能登の和倉温泉に佇む老舗旅館。創業以来培ってきた「お客様の心を癒すおもてなし」は今も連綿と受け継がれています。



表紙商品

1 加賀屋
特選おせちかがやき★
(4段/縦21.0×横21.0×
高さ6.3cm 全59品)
約5人前

本体価格100,000円
(税込108,000円)

配送料込み ■12月31日(木)宅まで配送のみ承ります。
九州、沖縄、北海道、青森、離島を除く

2 加賀屋
和風三段重きらめき★
(3段/縦19.5×横19.5×
高さ5.4cm 全49品)
4人前

本体価格36,000円
(税込38,880円)



加賀屋総料理長 宇小藤雄氏

加賀屋でしか味わうことのできない料理、そして能登の里山里海の恵みを使い、ひとつひとつ真心を込めてご用意させていただきます。

「能登は癒しや土までも」とうたわれている能登半島は美しい自然や素朴な人情とともに味覚の宝庫といわれています。能登の食文化や里山里海の恵みを彩り華やかに盛り込んだ、「味覚の宝庫能登」の贅を尽くした加賀屋ならではの祝い膳です。

加賀百万石・前田家の元家老の家系である横山男爵の別邸を譲り受け、昭和八年に創業。以来「一客一亭」のおもてなしの心を受け継ぐ料亭です。



3 金沢迎賓館 金茶寮 おせち料理「宝尽くし」★
(4段7拵/縦11.0×横22.0×高さ6.0cm×1拵、
縦11.0×横11.0×高さ5.0cm×6拵 全50品)
2~3人前

本体価格32,000円
(税込34,560円)



4 金沢迎賓館 金茶寮 おせち料理「六寸角二段重」★
(2段/縦20.7×横20.7×
高さ5.0cm 全32品)
2~3人前
本体価格23,000円
(税込24,840円)



5 金沢迎賓館 金茶寮 おせち料理「玉手箱」★
(1段/縦20.7×横20.7×
高さ5.0cm 全21品)
2人前
本体価格18,500円
(税込19,980円)

石川県加賀市に構える月うさぎの里 加賀免郷。加賀の月うさぎ伝説にゆかりの観光名所にて、評判の人気店。お客様にくつろぎのひと時を提供している料理処です。



6 加賀 月うさぎの里 加賀免郷 和洋おせち三段重★
(3段/縦21.0×横21.0×
高さ5.0cm 全40品)
3~4人前

本体価格23,500円
(税込25,380円)



7 加賀 月うさぎの里 加賀免郷 和洋おせち二段重★
(2段/縦21.0×横21.0×
高さ5.0cm 全38品)
2~3人前

本体価格17,500円
(税込18,900円)



8 鳥取「さかな工房」京都「芹生」石川「寿苑」北上コラボおせち 北上コラボ 和洋おせち★
(3段/縦25.5×横25.5×高さ5.0cm 全64品)
約4人前
本体価格30,000円
(税込32,400円)

京都

わらびの里

京都・洛東の牛尾山の麓に静かに佇む「わらびの里」。
四季折々の旬の食材がお楽しみいただけます。2025年度
人気
No.1京都の料亭の職人が
技を駆使して仕上げた
彩り良い三段重です。身の大きな焼き魚、
金箔付きの黒豆や
高級食材の鮑等、
見どころがたくさん。
料亭らしい上品な味わい
をお楽しみください。**9 京・料亭わらびの里 和風料亭おせち三段重** 3~4人前 本体価格21,000円
(3段/縦18.9×横18.9×高さ5.4cm 全44品) (税込22,680円)

新登場

鮎・海老をはじめとしたお正月には欠かせない食材を
中心に、自慢の焼き魚や煮物もふんだんに盛り込みました。
京都らしい色合いの良さがポイントです。いくらや数の子に加えて、
マリネやポークバスターミ等、
多彩にお楽しみいただけるおせち料理。
料亭の技をご堪能ください。**11 京・料亭わらびの里 和洋料亭おせち二段重** 3人前 本体価格17,500円
(2段/縦20.3×横20.3×高さ5.4cm 全35品) (税込18,900円)1折1人前の内容です
京・料亭わらびの里
和風料亭おせち個食**12** (2客/縦16.5×横16.5×
高さ5.5cm 全25品×2)
2人前 本体価格14,000円
(税込15,120円)**13** (1客/縦16.5×横16.5×
高さ5.5cm 全25品)
1人前 本体価格7,000円
(税込7,560円)**10 京・料亭わらびの里 和洋料亭おせち四段重** 本体価格37,000円
(4段/縦18.8×横18.8×高さ5.5cm 全49品) 4~5人前 (税込39,960円)

京都

京料理
たん熊
北店四季の風趣を凝らし、真心の伝統を
受け継いだ京料理をお届けします。

新登場

14 くまきたみせ
たん熊北店
和風二段重
(2段/縦24.5×横27.5×高さ6.5cm 全41品)
4~5人前 本体価格50,000円
(税込54,000円)2025年度
人気
No.3**15** くまきたみせ
たん熊北店
和風二段重
(2段/縦17.0×横17.0×高さ6.0cm 全35品)
2人前 本体価格25,000円
(税込27,000円)

京都

和山

お茶屋が並ぶ祇園の路地裏に
佇む、極上魚介と器に拘る
創作割烹店。京料理に斬新な
発想を加えた料理が人気。

店主 渡邉 二



新登場

16 京都祇園 料亭「和山」おせち料理「福寿」★
(3段/縦25.7×横25.7×高さ5.1cm 全61品) 本体価格21,000円
4~5人前 (税込22,680円)

京都

ぶらむ

祇園の京町屋で味わう、オーナーシェフ梅村の京素材を
用いたフレンチベースの創作料理。心癒やす特別な時間と
旬の味覚をお届けしています。

1折1人前の内容です



新登場

17 京都祇園「ぶらむ」おせち料理「輝宝」★
(2段/上段(2折):縦15.9×横15.9×高さ5.2cm
下段:縦15.9×横31.8×高さ4.6cm 全40品) 本体価格15,000円
2~3人前 (税込16,200円)

※昨年人気No.2は10Pに掲載しております。

★マークは、料理長・シェフブランドの監修に基づき、自社・関連会社以外の施設で製造している商品です。こちらのページの商品は冷蔵(10℃以下)保存となります。

昨年人気
No.3
京都祇園のおせち

下鴨茶寮

京都だけが持つ独自の文化や美しさを、お料理やおもてなしの心を通じて、世界中に発信していくことを信条としています。

安政三年創業の
老舗料亭「下鴨茶寮」

18 京都 下鴨茶寮 和 おせち三段
(3段/縦22.7×横22.7×高さ6.7cm 全45品) 4人前 本体価格74,000円
(税込79,920円)

19 京都 下鴨茶寮 和 おせち三段★
(3段/縦20.9×横20.9×高さ5.2cm 全41品) 4人前 本体価格37,000円
(税込39,960円)



20 京都 下鴨茶寮 和 おせち二段★
(2段/縦20.9×横20.9×高さ5.2cm 全27品) 3人前 本体価格27,700円
(税込29,916円)



21 京都 下鴨茶寮
和 おせち三客セット★
(3客/縦16.5×横16.5×
高さ4.5cm 全17品×3)
3人前 本体価格20,000円
(税込21,600円)



歴史ある町屋を改装した京都料理処。
おばんざいの他、湯葉や生麩を使った京料理や
創作料理を提供しています。



22 京都 祇園
おばんざい 萬 燕楽
和風おせち★
(2段/縦19.5×
横19.5×高さ5.0cm
全35品)
2~3人前 本体価格14,800円
(税込15,984円)

京都・大原の新緑に包まれた
風情ある旅館で寛ぎの
ひと時を提供しています。

新登場



23 京都・大原 料理旅館 芹生 和風おせち★
(2折/縦19.0×横25.0×
高さ5.0cm 全33品×2) 2人前 本体価格15,000円
(税込16,200円)

京都 京料理 花ごころ

京都妙心寺御用達の
京料理店が贈る、
自慢の美味揃いの
個食重です。



25 京都・妙心寺御用達 京料理「花ごころ」
和風個食おせち★
(2折/縦14.0×横14.0×高さ5.0cm 全25品×2) 2人前 本体価格11,500円
(税込12,420円)

京料理

演登久



京都は洛西、御室妙心寺近くに
純和風な館を構え、
創業以来源氏物語絵巻を
基調とした器と料理で
京の伝統を今に伝えています。



26 京料理 演登久 和洋三段重
(3段/縦20.3×横20.3×高さ5.7cm 全54品) 3~4人前 本体価格25,000円
(税込27,000円)



新登場

27 京料理 演登久 和洋二段重
(2段/縦20.3×横20.3×高さ5.7cm 全38品) 本体価格20,000円
(税込21,600円) 約3人前

新登場

28 京料理 演登久 和洋一段重
(1段/縦20.3×横20.3×高さ5.7cm 全24品) 本体価格13,500円
(税込14,580円) 2~3人前



奈良の伝統料理
「柿の葉寿司」の
老舗「中谷本舗」。

名物「柿の葉寿司」をお正月に
味わっていただけるように、
「蒸し柿の葉寿司」を
おせちと一緒に盛り込みました。



新登場

29 中谷本舗「あざさ」
おせち料理「吉野」★
(2段/縦19.5×横19.5×高さ4.6cm 全33品) 本体価格12,800円
(税込13,824円) 2~3人前

米への目利きと
独自の炊飯、
秘伝の出汁と
合わせ酢によって
生み出される
こだわりのシャリ。
素朴ながらも
味わい深い
お寿司を
お作りしています。



30 中谷本舗「あざさ」あざさ 迎春柿の葉寿司
4種20個入
(1折/縦25.4×横18.4×高さ4.6cm) 本体価格6,284円
(税込6,786円) 2~3人前

温めて美味しい柿の葉寿司5種のネタの詰合せ。



31 中谷本舗
「あざさ」
柿の葉寿司
蒸し寿司仕様
5種20個入
(1折/縦19.0×横25.5×高さ4.0cm) 2~3人前 本体価格3,719円
(税込4,016円)

30 31 共通
■お持ち帰りのみ承ります。
■ご予約受付:12月20日(日)まで
■お渡し日:12月31日(木)午前11時~午後5時
※常温で保存ください

★マークは、料理長・シェフブランドの監修に基づき、自社・関連会社以外の施設で製造している商品です。こちらの商品は冷蔵(10℃以下)保存となります。(30 31 除く)

東京

なだ万

天保元年(1830年)創業。
代々受け継がれてきた伝統を
守りながらも、時代の流れに
合わせた味を追及し続けています。



32 日本料理 なだ万 おせち重詰
(3段/縦22.7×横22.7×高さ6.5cm 全43品)

本体価格78,000円
(税込84,240円)
4人前



33 日本料理 なだ万 おせち重詰
(2段/縦22.7×横22.7×高さ5.5cm 全38品) 本体価格43,000円
(税込46,440円)
3人前



34 日本料理 なだ万
おせち重詰
(1段/縦17.5×横23.0×
高さ5.8cm 全25品)
2人前
本体価格25,000円
(税込27,000円)

東京

神田明神下

みやび

江戸三大祭りでおなじみの神田明神の男坂下に店舗を構え、
江戸前天麩、江戸前寿司、彩り豊かな江戸風味弁当の店として
古くからお客様に親しまれています。厳選した食材を華やかに
盛り込んだ東京下町、神田の粋でいせな江戸風味おせち料理です。



35 神田明神下 みやび
江戸雅 特選参段重
(3段/縦21.0×横21.0×高さ6.2cm 全51品)
約4人前
本体価格40,000円
(税込43,200円)



36 神田明神下 みやび
江戸の春 特選式段重
(2段/縦21.0×横21.0×
高さ6.2cm 全42品)
約3人前
本体価格25,000円
(税込27,000円)



37 神田明神下
みやび オードブルおせち
(1段/縦31.2×横31.2×高さ5.0cm 全47品) 本体価格21,000円
(税込22,680円)
約2人前

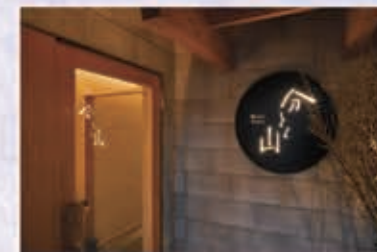


38 神田明神下 みやび
江戸の虹 ミニ参段重
(3段/縦17.0×横17.0×高さ5.0cm 全43品) 本体価格18,500円
(税込19,980円)
約2人前

東京



旬の食材を活かした季節感あふれる
お料理を提供する板前割烹スタイルの
日本料理店です。ふぐ料理の
「とく山」が起源で平成元年にオープン。



岡田良一 料理長



新登場

39 分とく山 おせち二段重★
(2段/縦21.3×横21.3×高さ5.8cm 全33品)

本体価格30,000円
(税込32,400円)
約4人前



40 分とく山 伝統と独創のおせち一段重★
(1段/縦19.6×横25.7×高さ6.8cm 全23品) 本体価格14,500円
(税込15,660円)
約2人前

東京

人形町今半

明治28年創業のすき焼き、
しゃぶしゃぶ、日本料理の専門店です。

伝統的なおせち料理の数々と、黒毛和牛を使用した自慢の
ローストビーフをぜひご堪能ください。



41 人形町今半おせち重詰一段
(1段/縦21.5×横28.0×高さ5.8cm 全27品) 2人前
本体価格22,963円
(税込24,800円)

大阪

味彩旬華

いわれのあるおせち食材・海鮮を
豪快に盛り、焼き物、酢の物、加賀料理の
治部煮に加え、西洋スタイルを織り込んだ
おせち料理です。



新登場

42 味彩旬華 和洋おせち★
(1段/縦25.5×横31.5×
高さ5.0cm 全41品)
約2人前
本体価格16,500円
(税込17,820円)

愛知

千賀屋

千賀屋は、割烹料亭千賀から味と意匠を受け継ぐおせち料理で
愛されています。伝統の味とおもてなしの心をお届けします。



43 千賀屋「彩華千」和洋折衷おせち 約4人前
(3段/縦25.7×横25.7×高さ5.3cm 全61品) 本体価格22,500円
(税込24,300円)



44 千賀屋「舞千」
和風おせち
(1段×2折)
(2折/縦16.6×横21.9×
高さ4.0cm 全26品×2)
2人前
本体価格11,000円
(税込11,880円)

東京

Hotel Okura

世界の賓客をおもてなしする日本の高貴ホテルの代表格「ホテルオークラ」。提供されるサービスやお料理は世界のVIPからも評価が高く国内・海外からも多くの客でにぎわう伝統あるホテルです。

我田 民生総料理長 山崎 中国料理調理長 西川 和食料理調理長

2025年度
人気
No.2

45 ホテルオークラ 和洋中おせち三段重★
(3段/縦17.2×横17.2×高さ4.5cm 全39品) 約3人前 本体価格26,000円 (税込28,080円)

こだわりの具材

- 鮑のオイスターソース煮
鮮度の良いあわびを醤油ベースのタレで柔らかく煮込みました。
- フルーツチーズピスタチオのせ
さわやかなチーズドライフルーツやオレンジピールを混ぜ込んだお洒落な一品です。
- 浜汐海老蒸し
活けのまま調理することで海老の旨味をしっかりと引き出しました。

東京

The New Otani

歴史ある地に立つホテルニューオータニ。東京五輪の年に開業した名門が、和洋中のプロの真心を込めた自慢のおせちをお届けします。

ホテルの和洋中の各シェフによる、厳選されたメニューをもとに組み上げた不動のおせち三段重です。冷蔵【生おせち】にこだわり、お届けいたします。

47 ホテルニューオータニ 和洋中おせち三段重★
(3段/縦21.4×横21.4×高さ6.2cm 全47品) 3~4人前 本体価格64,000円 (税込69,120円)

48 ホテルニューオータニ 和洋中おせち二段重★
(2段/縦21.4×横21.4×高さ6.2cm 全36品) 3~4人前 本体価格44,000円 (税込47,520円)

東京

HOTEL 椿山荘 TOKYO
CHINZANSO

70年以上の歴史を誇るホテル椿山荘。都心に位置しながらも、自然豊かな庭園とそこに巡る7つの季節の景色によって、いつの時代も「東京のオアシス」として皆さまをお迎えいたします。

縁起の良い八角のお重に華やかに食材を盛り付けました。国内外の賓客をもてなすホテルならではの洋風の味わいと、日本の伝統を堪能できる贅沢なおせちです。

46 ちんざんそう ホテル椿山荘東京 和洋おせち三段重★ 約3人前 本体価格26,800円 (税込28,944円)

ホテル椿山荘 こだわりの具材

- 銀鱈塩焼
柔らかく脂ののった銀鱈をオリジナルレシピで仕上げ、塩で旨味を引き出して焼き上げました。
- きんとん・渋皮栗・甘露煮
丁寧に処理した渋皮栗の甘露煮をきんとんに敷き詰めた和デザートとして世代を問わず人気商品です。
- ローストビーフ
ほんのり醤油香る臭みのないしっとり柔らかなローストビーフです。

SEIBU PRINCE HOTELS & RESORTS

日本を代表するホテルチェーン「プリンスホテル」。あらゆるお客さまのニーズにお応えする多彩なブランド展開で、世界中のお客さまをお迎えしています。

和洋中バラエティに富んだ食材を、シェフ監修のもと仕上げました。オリジナルレシピも入れ込み、彩り鮮やかに。元旦を祝うにふさわしいおせちです。

下井和彦
プリンスホテルズ&リゾーツコーポレートエグゼクティブシェフ

49 プリンスホテル 和洋中おせち三段重★
(3段/縦17.1×横17.1×高さ5.0cm 全34品) 約3人前 本体価格25,000円 (税込27,000円)

プリンスホテル こだわりの具材

- 鶏山椒焼
山椒だれに付け込んでしっかりと柔らかく焼き上げた創作料理です。
- ローストビーフ
レフォール香るグレービーソースとオリジナルスパイスで仕上げたきれいな身のローストビーフにレフォールを混ぜ込んだグレービーソースをかけた一品です。
- チャーシュー
ホテルのレシピをおせちに再現。しっとり柔らかく、五香粉が香る仕上がります。
- 帆立と香草のテリーヌ・オーロラソース
帆立の風味が際立つようにオーロラソースをかけたコクのあるテリーヌです。

東京

うえ村 × Piatto Suzuki

四谷にある和食店「うえ村」と、麻布十番にあるイタリア料理店「ピアッツスズキ」、共にミシュランガイド東京で10年以上にわたり★を取り続けた和食とイタリアンの名店がコラボしたお酒に合うおせち。



和洋名店
美肴おせち

和風は日本酒に合うように、洋風はワインに合うように仕上げました。一人一人取り分けやすいカップ入りです。

50 うえ村&ピアッツスズキ 和洋名店 美肴おせち★
(2段/縦28.5×横28.5×高さ5.5cm 全48品) 約3~4人前
本体価格31,000円
(税込33,480円)

東京

中国料理
謝朋殿
SHA HODEN

創業1967年、上海料理をベースに広東・四川・北京などの地方料理を融合させた中国料理店。四季折々の素材本来の旨味と滋味を引き出した味を追求しています。



54 謝朋殿 中華おせち料理三段重フカヒレスープ付★
(3段/縦24.1×横24.1×高さ5.6cm 全26品)
※フカヒレスープの器は含まれません
4~5人前 本体価格28,500円
(税込30,780円)



総料理長 松澤 勝



55 謝朋殿 中華おせち料理一段重★
(1段/縦20.1×横29.5×高さ5.7cm 全20品)
2人前 本体価格13,000円
(税込14,040円)

東京

RESTAURANT
たいめいけん × たて野

昭和6年創業の老舗洋食店「たいめいけん」の洋風オードブルと和の鉄人・道場六三郎氏の流れを汲む館野雄二氏が監修した個食おせち(2客)の和洋コラボおせちです。



みちば和食たて野 館野雄二氏

オードブル

「日本橋たいめいけん」茂出木雅章店主が監修、同店の名物料理「小皿料理」をアレンジした洋風オードブル。

和風個食

館野雄二氏が監修、縁起の良い食材を使った料理を彩り鮮やかに盛り込んだ和風個食おせち×2



51 たいめいけん&たて野 和風個食+オードブル★
(2段/縦15.9×横31.8×高さ5.4cm 全35品) 約2人前
本体価格20,000円
(税込21,600円)

東京

広東名菜
赤坂璃宮

医食同源をうたう広東料理に四季折々の滋味に富む日本の食材を用いた料理で日本の広東料理界を牽引。日本人の味覚に合わせ、スパイスや油をさげなく控えた優しく穏やかな味わいが特徴的。



オーナーシェフ 譚輝明氏



56 赤坂璃宮 中華オードブル一段重★
(1段/縦19.9×横26.1×高さ5.0cm 全13品) 2~3人前
本体価格14,800円
(税込15,984円)

北海道

函館五島軒
since 1879

創業1879年(明治12年)、美味求心の想いを受け継ぐ老舗の洋食レストラン。創業当時はロシア料理とパンのお店として函館の市民に愛され、明治・大正の香りを今に伝えます。



第14代目総料理長 山本壽子氏



57 五島軒 洋風オードブル一段重★
(1段/縦17.6×横23.3×高さ4.5cm 全15品) 2~3人前
本体価格12,800円
(税込13,824円)

東京



東京都港区広尾にあるイタリアンの人気店「メログラノ」後藤祐司オーナーシェフが監修。バラエティ豊かなイタリアンテイストの美味を彩り鮮やかに詰め合わせました。

洋風のおせちとして、和風おせちとセットで、オードブルとして、色々なシーンで。

メログラノ 洋風個食★

52 (2段/縦19.5×横25.7×高さ5.7cm 全26品×2) 2人前 本体価格18,000円
(税込19,440円)
53 (1段/縦19.5×横25.7×高さ5.7cm 全26品) 1人前 本体価格9,000円
(税込9,720円)



新登場

東京



「ポルトファーロ」は銀座4丁目交差点すぐそばにあるイタリアンレストラン。銀座和光の時計台を目の前に銀座の街並みを見渡しながら厳選された素材をふんだんに使用した本格的なイタリア料理をお楽しみいただけます。



星合創総料理長



銀座ポルトファーロ星合総料理長監修。肉料理、魚料理、野菜料理をバランスよく盛り合わせ、ワインのお供にぴったりです。おせち料理にもう一品プラスをお考えの皆様にお薦めします。

58 銀座ポルトファーロ 洋風オードブル一段重★
(1段/縦19.6×横29.0×高さ6.8cm 全30品) 約3人前 本体価格12,000円
(税込12,960円)

★マークは、料理長・シェフブランドの監修に基づき、自社・関連会社以外の施設で製造している商品です。こちらのページの商品は冷蔵(10℃以下)保存となります。

東京

LOHMEYER
SINCE 1921

ローマイヤ

ロースハムを日本で初めて製造したアウグスト・ローマイヤが
1925年に創業した老舗洋食レストランです。



59 銀座ローマイヤ
洋風おせち二段重
(2段/縦24.2×横24.2×高さ5.0cm 全17品)
4人前 冷蔵 本体価格21,400円
(税込23,112円)



60 銀座ローマイヤ
洋風おせち一段重
(1段/縦23.3×横30.5×高さ4.2cm 全12品)
4人前 冷蔵 本体価格10,800円
(税込11,664円)



61 銀座ローマイヤ
オードブル二段重★
(2段/縦21.5×横31.6×
高さ4.2cm 全41品)
4人前 冷蔵 本体価格21,280円
(税込22,982円)



62 銀座ローマイヤオードブル★
(1段/縦21.4×横31.6×高さ4.8cm 全21品) 4人前 冷蔵 本体価格8,700円
(税込9,396円)

61 62 共通 冷蔵 配送料込み 全国配送承ります (沖縄・離島など一部地域を除く)
■配達のみ承ります。■ご予約受付:12月15日(火)まで ■お届け日:12月22日(火)・23日(水)・29日(火)・30日(水) 何れか日付指定で承ります。■必ず冷蔵庫で解凍のうえ、お召しあがりください。

全国配送承ります (離島など一部地域を除く)



まい泉の看板商品「ヒレかつサンド」を
更に食べやすくハーフカットにしました。
ちょっとした集まりや、パーティーにぴったりです。

63 とんかつ まい泉
ヒレかつサンドオードブル
ハーフカット 18パック
本体価格4,400円
(税込4,752円)

■お持ち帰りのみ承ります。
■ご予約受付:12月15日(火)まで
■お渡し日:12月23日(水)・24日(木)・30日(水)・31日(木)
何れか日付指定で承ります。
※ペリエ津田沼、千葉、大宮店での取り扱いはありません。

「るふふ」と笑みがこぼれるご褒美時間を食卓へ。
ロック・フィールドの「RFFF」は、湯気まで美味しい本格的な一皿です。



64 RFFF
美食家に贈るRFFF
ディナーセレクション
(1セット/縦27.0×横35.0×高さ11.0cm 6種9品)
3~4人前 冷蔵 本体価格18,600円
(税込20,088円)



65 RFFF
ワインと愉しむプレミアムデリ
「ローストビーフ&ビーフシチュー」
(1セット/縦17.0×横32.0×高さ11.0cm 4種5品)
2~3人前 冷蔵 本体価格9,361円
(税込10,109円)

64 65 共通 冷蔵 配送料込み 全国配送承ります (沖縄・離島など一部地域を除く)
■配達のみ承ります。■ご予約受付:12月15日(火)まで ■お届け日:12月22日(火)・23日(水)・29日(火)・30日(水) 何れか日付指定で承ります。■必ず冷蔵庫で解凍のうえ、お召しあがりください。

京都

フランス料理の修行を重ね、「京都現代の名工」に
名を連ねる料理人神田正幸氏監修。和・洋・中の多彩な
味わい全100品を贅沢に盛り込んだ豪華絢爛なおせちです。

新登場

66 京都現代の名工
神田正幸監修
和洋中100品目
おせち「百慶」
二段重★
(2段/縦27.0×横32.9×
高さ5.0cm 全100品)
約4~5人前
冷蔵 本体価格21,500円
(税込23,220円)



66 67 共通 冷蔵 配送料込み 全国配送承ります (沖縄・離島など一部地域を除く)
■配達のみ承ります。■ご予約受付:12月10日(木)まで ■お届け日:12月29日(火) 限定で承ります。■必ず冷蔵庫で解凍 (約24時間) のうえ、お召しあがりください。

全国配送承ります (離島など一部地域を除く)

東京

Taverna

目白台の名店「タベルナ・アイ」の
今井シェフが監修。和の伝統を大切に
しながら、洋の華やかさと多彩な味わいを
取り入れ、幅広い一品に仕上げました。

新登場

67 「タベルナ・アイ」今井シェフ監修
和洋折衷おせち&オードブル「集い」★
(1段/縦26.0×横32.0×高さ5.0cm 全35品) 約2~3人前
冷蔵 本体価格12,800円
(税込13,824円)



★マークは、料理長・シェフブランドの監修に基づき、自社・関連会社以外の施設で製造している商品です。

カウントダウンパーティー

カウントダウンパーティー

人形町今半

明治28年創業のすき焼き・しゃぶしゃぶ、日本料理の専門店です。



68 人形町今半
すき焼セット(肩ロース)
(縦20.5×横20.5×高さ6.0cm)
3人前 本体価格18,334円
(税込19,800円)

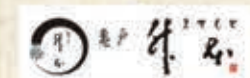
消費期限 2027年1月1日(金)

■配送のみ承ります。【配送可能地域】東北6県・関東1都6県・中部9県・近畿2府5県
※中国、四国、九州、北海道、沖縄、その他離島(佐渡島含む)は除く。【送料込み】
■お届け日:12月30日(水)・31日(木) 何れか日付指定で承ります。



69 ての字
伊勢乃国
鰻蒲焼セット
(縦23.0×横15.5×
高さ10.0cm)
3人前 冷凍
本体価格8,500円
(税込9,180円)

■配送のみ承ります。【送料込み】全国配送承ります(離島など一部地域を除く)
■お届け日:12月27日(日)～31日(木)まで日付指定で承ります。



明治38年創業、「亀戸 升本 本店」は、
幻の江戸伝統野菜「亀戸大根」を今に伝え、
名物「亀戸大根あさり鍋」をはじめとした
オリジナルの「亀戸大根料理」を提供しています。



70 亀戸升本 冷凍あさり鍋3個セット
(縦24.0×横26.5×高さ28.3cm) 3人前 冷凍
本体価格5,800円
(税込6,264円)



創業190余年。石臼を使った
昔ながらの製法、厳選された原料、
熟練の職人の技で生まれる
伝統の味をお楽しみください。



71 ヤマサちくわ ヤマサちくわ詰合せ
(縦18.5×横32.5×高さ6.0cm 全6品) 2～4人前 冷凍
本体価格4,950円
(税込5,346円)

福岡県 北九州市 ふく太郎本部



陶器絵皿に盛り付けられた
職人の手による芸術的な
「刺身」は美しい菊盛りで
目と舌で堪能できます。
「皮」と一緒に召上がりが
ください。心と体も温まり、
人々を魅了する「ちり鍋」や
「ひれ酒」、人気の「から揚げ」と、
ふくの真髄をご堪能頂ける
とらふくのフルコースです。

72 ふく太郎本部
とらふくフルコース
(縦38.7×横38.7×高さ16.2cm)
5人前 冷凍
本体価格35,000円
(税込37,800円)

国産とらふくを使用し、祝いの席にふさわしく
飛んでいる鶴の姿を表現しました。



73 ふく太郎本部 とらふく刺身慶賀鶴
(縦38.2×横33.8×高さ7.0cm)
4人前 冷凍
本体価格16,500円
(税込17,820円)

70～72 共通 ■配送のみ承ります。■お届け日:12月27日(日)～2027年1月5日(火)まで日付指定で承ります。【送料込み】全国配送承ります(離島など一部地域を除く)
68～72 共通 ■ご予約受付:12月20日(日)まで

京都 下鴨茶寮

京都だけが持つ独自の文化や美しさを、お料理やおもてなしの
心を通じて、世界中に発信していくことを信条としています。



74 料亭の
ぶりしゃぶ鍋
4人前 冷凍
本体価格11,200円
(税込12,096円)

72 共通 ■配送のみ承ります。■ご予約受付:12月15日(火)まで ■お届け日:12月25日(金) 【送料込み】全国配送承ります(離島など一部地域を除く)

北海道



北海道の石狩および千歳の自社工場にて
製造し、機械による大量生産ではなく、
職人たちの「手づくり」の美味しさに、
こだわり続けています。



75 佐藤水産 ずわい海鮮鍋
2～3人前
ボイルズワイガニ脚カット150g(カナダ産)、
生ズワイ蟹爪下ポーション200g(カナダ産)、
ボイル帆立4個(北海道産)、
蟹味噌入蟹団子4個、
鍋用ラーメン80g×2、
鮭だしスープ55g×3、
発泡ケース入り 冷凍
本体価格9,000円
(税込9,720円)

石川

金沢 浅田屋

金沢の料亭の味をそのまま
ご家庭へ。創業1659年
金沢の料亭旅館浅田屋に
受け継がれる伝統の味と技、
彩り豊かな料亭の味を
ご賞味ください。

限定
20個



76 金沢 浅田屋 合鴨コース
醤油煮(175g) 冷凍 本体価格1,800円
(税込1,944円)

限定
20個



77 金沢 浅田屋
ぶた角煮(100g) 冷凍 本体価格730円
(税込788円)

滋賀



滋賀県にて太巻き
昆布巻の元祖として
1957年に誕生。
母なる琵琶湖に見守られ
ながら、素人への尊敬を
忘れず、旬の恵みを
愛し、「美しきもの
(うましきもの)」に実直に
向き合い続けています。



78 鮎家
鮎家のあゆ巻
(1本(190g)) 冷凍
本体価格1,700円
(税込1,836円)



79 鮎家
たら子淡雪
(1本(180g)) 冷凍
本体価格1,800円
(税込1,944円)



80 鮎家
紅鮭紅葉巻
(1本(190g)) 冷凍
本体価格2,000円
(税込2,160円)

78～80 共通 ■お持ち帰りのみ承ります。■ご予約受付:12月20日(日)まで ■お渡し日:12月31日(木) 午前11時～午後5時

お1人用のご用意はこちら!

京都

わらびの里

京都・洛東の牛尾山の麓に静かに佇む「わらびの里」。
四季折々の旬の食材がお楽しみいただけます。



1折1人前の
内容です



12 京・料亭わらびの里
和風料亭おせち個食
(2客/縦16.5×横16.5×高さ5.5cm 全25品×2)

2人前 本体価格14,000円
(税込15,120円)

13 京・料亭わらびの里
和風料亭おせち個食
(1客/縦16.5×横16.5×高さ5.5cm 全25品)

1人前 本体価格7,000円
(税込7,560円)

京都

京都・大原の新緑に
包まれた風情ある
旅館で寛ぎのひと時を
提供しています。



新登場

23 京都・大原 料理旅館 芹生 和風おせち★
(2折/縦19.0×横25.0×高さ5.0cm 全33品×2)

2人前 本体価格15,000円
(税込16,200円)



新登場

24 京都・大原 料理旅館 芹生 和風おせち★
(1折/縦19.0×横25.0×高さ5.0cm 全33品)

1人前 本体価格8,800円
(税込9,504円)

東京



東京都港区広尾にあるイタリアンの人気店「メログラーノ」
後藤祐司オーナーシェフが監修。バラエティ豊かなイタリアン
テイストの美味を彩り鮮やかに詰め合わせました。

新登場



1折1人前の内容です

新登場

洋風の
おせちとして、
和風おせちとセットで、
オードブルとして、色々なシーンで。

52 メログラーノ 洋風個食★
(2段/縦19.5×横25.7×高さ5.7cm 全26品×2)

2人前 本体価格18,000円
(税込19,440円)



53 メログラーノ 洋風個食★
(1段/縦19.5×横25.7×高さ5.7cm 全26品)

1人前 本体価格9,000円
(税込9,720円)



おせち&オードブル

1 ~ 80 のご予約 & お渡し

承り・
お渡し場所

「ザ・ガーデン 自由が丘」
各店サービスカウンター

承り期間

12月24日(木)
まで

※例外もございます。個別表記をご参照ください。

お渡し日

12月31日(木)
午前11時~午後5時

※例外もございます。個別表記をご参照ください。

※数量に限りがございますので、お早めにお申し込みください。お申し込み後のキャンセルや商品の
変更はご容赦のほどお願いします。また、商品の性質上お取り替え・返品はご容赦ください。
※重箱の寸法(1段のサイズ)は若干変更になる場合もございますので大ききの参考としてご覧ください。
※掲載写真はイメージ及び盛り付け例です。食器と小物は商品に含まれません。
※各おせちのお品書き、アレルギー特定原材料8品目につきましては、係員までお問い合わせください。
※表示価格は本体価格(税抜)と税込価格の併用表記となっております。
※人気No.は2025年度おせち売上高順位です。〔ザ・ガーデン 自由が丘〕全店調べ
※商品の内容が一部変更になる場合がございます。あらかじめご了承ください。
※天候等の諸事情により配送日の変更やお渡し時間の遅れが生じる場合がございます。
※〇人前は目安です。

※おせちの配送につきましては、各店にお問い合わせください。※配送地域:埼玉県、千葉県、神奈川県、東京都(離島除く)。※配送の時間帯指定はお受けできません。



クリスマスケーキ
グルメ&オードブル

201 ~ 230 のご予約 & お渡し

承り・
お渡し場所

「ザ・ガーデン 自由が丘」
各店サービスカウンター

※商品お渡し日は個別表記となっております。

ご予約承り期間

12月17日(木)
まで

※224 は11月30日(月)まで
※221 222 は12月7日(月)まで
※226 229 は12月15日(火)まで

※数量に限りがございますので、お早めにお申し込みください。
※お申し込み後のキャンセルや商品の変更はご容赦のほどお願いします。
※また、商品の性質上お取り替え・返品はご容赦ください。
※お渡しは、ご予約いただきました店舗のサービスカウンターとさせていただきます。
※天候状況・交通事情により商品内容が変更になる場合やお渡し時間に
遅れが生じる場合がございます。
※写真は全てイメージです。画像の右下に断面図をご用意しました。
※器など撮影小物は、商品に含まれておりません。
※香り付けのため少量のアルコール分を含む商品もございます。係員までお問い合わせください。
※掲載の商品はアレルギー特定原材料8品目のうち卵・乳・小麦を含みます。
※表示価格は本体価格(税抜)と税込価格を併記しています。
※人気No.は2025年度クリスマスケーキ売上高順位です。〔ザ・ガーデン 自由が丘〕全店調べ



お取り扱い店舗

■アトレ目黒店 03-6408-8429 ■国立 店 042-505-9861 ■千葉 店 043-204-6022
■アトレ恵比寿店 03-6712-2711 ■大宮 店 048-657-7270 ■東戸塚 店 045-828-2430
■上野 店 03-5826-5843 ■グランエミオ所沢店 04-2968-5641
■荻窪 店 03-5347-2881 ■新越谷 店 048-988-1095
■錦糸町 店 03-3634-0681 ■浦和 店 048-789-7591
■立川 店 042-521-7727 ■ペリエ津田沼店 047-403-7191

Gourmet & Hors d'oeuvre

グルメ&オードブル



1975年の創業以来、代官山で愛され続ける「エリユイ」のケーキ。不動の人気商品「カヌレ」をはじめ、素材の個性を最大限に引き出した洗練されたケーキが並びます。職人が一つひとつ丁寧に仕上げる、日常のご褒美や特別な祝いにおいしい贅沢な味わいをご堪能ください。



モチモチしっとり心地いい、フランス・ボルドー地方の伝統菓子。プレーンタイプのカヌレ・ボルドー2個と生地にチョコを入れたショコラ・カヌレ2個、メイプル風味豊かなメイプル・カヌレ2個の合計6個入りです。

224 代官山シェ・リュイ カヌレ・ボルドー 本体価格2,300円
3種6個入 (税込2,484円)
■商品お渡し日: 12月24日(木)

タカキベーカリー



広島県の自社農産物ぶどうを100%使用した赤ワインの香り、牛肉の旨味が自慢のビーフシチューパイです。(4~6人分)
牛肉・オニオン・マッシュルーム・にんじん・じゃがいも等の具材に、フンドヴォーや赤ワイン等を加えてじっくりと煮込んだビーフシチューを、パイ生地で包み込んで焼き上げました。さっくりとしたパイ生地から、牛肉やフンドヴォーの旨味と、赤ワインの芳醇な香り、ごろっとした牛肉があふれ出します。

224 タカキベーカリー 特製ビーフシチューパイ (赤ワイン仕込み) (5号/直径約15cm×高さ約3cm)
本体価格2,680円 (税込2,894円)
■ご予約承り期間: 11月30日(月)まで ■商品お渡し日: 12月23日(水)・24日(木)

OFFICINA

カマンベール・ド・ノルマンディ、スティルトン、コンテ、プレミアムゴーダ、ミラノサラミ、種抜きグリーンオリーブが入ったクリスマスにおすすめのオードブルセットです。

225 オフィチーナ オードブルセット 6種入 本体価格2,180円 (税込2,354円)
■商品お渡し日: 12月23日(水)~12月25日(金)

マイルドな白カビチーズの間にトリュフを挟み込みました。香り高く濃厚なトリュフの風味が楽しめます。白カビチーズとトリュフの相性は抜群です。

228 チーズ/フランス オルトラントリュフ 1個 本体価格2,180円 (税込2,354円)
■商品お渡し日: 12月23日(水)~12月25日(金)

フランスでも品質の高さで定評のあるイズニー社が製造するカマンベール。熟成するにつれて豊かな香りとコクが増します。熟成が若いものは、シールドや軽い赤ワイン、完熟のものは、コクのある赤ワインが良く合います。

220 チーズ/フランス イズニー プチカマンベール 1個 本体価格1,380円 (税込1,490円)
■商品お渡し日: 12月23日(水)~12月25日(金)

Atelier de Fromage

クリームチーズをベースに、カマンベールチーズパウダーやゴーダチーズパウダーを使用したチーズ専門店としてのアイデアが光るこだわりのチーズケーキ。

216 アトリエ・ド・フロマージュ ノエル・フロマージュ (長さ約18cm×幅約5cm)
本体価格3,180円 (税込3,434円)
■商品お渡し日: 12月22日(火)~25日(金)

FLO アーモンドパウダーを加え香ばしく焼き上げたサクサク食感のタルト生地の上に、カスタードクリーム、色とりどりの5種のフルーツを盛り付けた煌びやかなフルーツタルト。

217 FLO PRESTIGE PARIS フルーツカスタードタルト★ (5号/直径約15cm)
本体価格4,280円 (税込4,622円)
■商品お渡し日: 12月22日(火)~25日(金)

濃厚な笠間栗のペーストをたっぷりかけたブッシュドノエル。真心込めた手作りの味わいのクリスマスケーキをお楽しみください。

218 栗処くりと 笠間和栗のブッシュドノエル 本体価格4,580円 (長さ20cm×幅15cm×高さ15cm) (税込4,946円)
■商品お渡し日: 12月22日(火)~25日(金)

3種類の食べきりサイズのピザセットです。

Atelier de Fromage 5種類のバラエティセットです。

226 アトリエ・ド・フロマージュ ミニピザセット 3種×2 (クワトロピザ、マルゲリータ、にんにくと小エビのピザ 各Sサイズ2枚) (税込4,860円)
227 アトリエ・ド・フロマージュ Lピザセット 5種入 (クワトロピザ、マルゲリータ、にんにくと小エビのピザ、アメルマトとアンチョビのピザ、信州産のこぼりコンのピザ 各Lサイズ1枚) (税込10,260円)
■ご予約承り期間: 12月15日(火)まで ■お届け日: 12月22日(火)・23日(水)・29日(火) 何れか日付指定で承ります ■配送のみ承ります

人気のお菓子をバラエティー豊かに詰め合わせた、本格点心を満身に楽しめるギフトセット! 彩り溢れる点心に大根もちやミニ肉饅頭も詰め込んだセットです。

229 横浜中華街 伏元楼 満足点心セット 9種入 本体価格5,000円 (税込5,400円)
■ご予約承り期間: 12月15日(火)まで ■お届け日: 12月22日(火)~12月27日(日) 何れか日付指定で承ります ■配送のみ承ります

Ogi cafe (オギカフェ)は西荻窪にあるフルーツサンドが名物のカフェです。

219 ogi café まるごとメロンケーキ (1個) 本体価格10,000円 (税込10,800円)
■商品お渡し日: 12月22日(火)~25日(金)

「辻利兵衛本店」の宇治抹茶は二度焙煎した碾茶を時間をかけて石臼挽きします。香り高い宇治抹茶を使用した宇治抹茶クリームに香ばしいほうじ茶クランチや栗を挟みました。

220 辻利兵衛本店 宇治抹茶 もんぶらんけーき★ (5号相当/直径約14.5cm) 本体価格4,290円 (税込4,633円)
■商品お渡し日: 12月22日(火)~25日(金)

タカキベーカリー クリスマスパーティーの食卓を華やかに演出する、真っ赤なベリーケーキです。チョコめけフィアンティヌとカスタードをサンドしたココア生地に、ベリームース(ストロベリー、ラズベリー)を重ね、ラズベリーブルーベリーの果実とベリームースを飾り、ラズベリーゼリーでみずみずしく仕上げました。

221 タカキベーカリー 真っ赤にきらめくベリーのケーキ (4号/直径約12cm×ベリームース(ボール)までの高さ約6.3cm) 本体価格2,980円 (税込3,218円)
■ご予約承り期間: 12月7日(月)まで ■商品お渡し日: 12月23日(水)・24日(木)

222 タカキベーカリー Xmas ファミリーアソート (6号/直径約18cm) 本体価格3,980円 (税込4,298円)

★マークは、料理長・シェフブランドの監修に基づき、自社・関連会社以外の施設で製造している商品です。こちらのページの商品は冷蔵(10℃以下)保存となります。(226、227、229は冷凍)



Hotel Okura

カカオ分69%のチョコレートを使用したショコラムース、ヘーゼルナッツショコラシャンティ、キャラメルソースを重ね、食感のアクセントにアーモンド、香りにコアントローを使用した贅沢なショコラケーキです。



■商品お渡し日:12月22日(火)~25日(金)

2025年
人気2位

210
ホテルオークラ
キャラメル
ダブルナッツ
ショコラ★
(5号/直径約15cm)
本体価格4,290円
(税込4,633円)

Tops

くるみの入ったチョコレート
クリームを三層のスポンジで
サンドしました。
トッスを代表する
チョコレートケーキです。



211
トッス
チョコレートケーキ
レギュラー
(長さ18cm×幅6.5cm×高さ5.2cm) 本体価格2,600円
(税込2,808円)
■商品お渡し日:12月22日(火)・23日(水)
※立川店、錦糸町店、東戸塚店、浦和店、グランエミオ所沢店、
新越谷店、千歳店での取り扱いはありません

DALLOU
PARIS

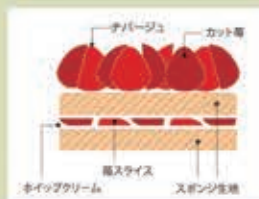
フランス パリにあるオペラ座をイメージした
ダロワイヨ発祥のガトー「オペラ」。コーヒー風味の
バタークリーム、ガナッシュ、ビスキュイショコンド、
グラサージュと7層からなる重厚な味わい。ノエル
仕様の限定商品です。



213
ダロワイヨ
ノエルオペラ
(縦11cm×横11.5cm×高さ2.5cm) 本体価格3,000円
(税込3,240円)
■商品お渡し日:12月24日(木)



たっぷりの苺スライスをふわふわのスポンジ生地と
ホイップクリームで包み国産苺を贅沢に飾り付けました。
苺が主役のクリスマスケーキです。



212 鎌倉ニュージャーマン
ストロベリーパーティS
(4号/直径約12cm)
本体価格4,000円
(税込4,320円)
■商品お渡し日:12月24日(木)

GINZA
Cozy Corner
銀座コージーコーナ

サンタと森の仲間たちがクリスマスリースや
ツリーやプレゼントを用意したり、クッキーを
作ったりと、クリスマスを迎える準備をしている
ストーリーをプチケーキで表現しました。



214
銀座コージーコーナ
サンタさんと森の仲間たち 本体価格3,056円
(税込3,300円)
■商品お渡し日:12月24日(木)

patisserie
KIHACHI

卵をたっぷり使用したふわふわのスポンジ
生地でカスタードクリームとバナナピューレを
サンド。天面にはストロベリーとマンゴー、
ブラックベリーをトッピングし軽く立てた
クリームを絞りました。



215
patisserie
KIHACHI監修
トライフルショートケーキ★ 本体価格4,180円
(税込4,514円)
(5号/直径約15cm)
■商品お渡し日:12月22日(火)~25日(金)

クリスマスケーキ Christmas Cake

TOKYO KAIKAN

たっぷりの生クリームとスライスした苺を贅沢に2段
サンドした、東京會館伝統のクリスマスケーキです。



2025年
人気1位

201
東京會館
苺のクリスマスケーキ
(5号/直径約15cm)
本体価格7,400円
(税込7,992円)
■商品お渡し日:12月24日(木)

ハチミツの風味を効かせた口どけの良いスポンジに濃厚
生クリームとフレッシュなイチゴをたっぷりサンドしました。



205
代官山シェ・リュイ
サバンドフーズ
(4号/直径約12cm)
本体価格4,390円
(税込4,741円)
■商品お渡し日:12月24日(木)

TAKANO
SHINJUKU TOKYO
SINCE 1885

2025年
人気3位

限定
20台

ラムシロップをしみ込ませたガトーショコラに
ラズベリージャム、ガナッシュ、マロンクリーム、
チョコスポンジなどを重ねました。まろやかな
風味のマロンとほんのりビターなショコラで
仕立てた濃厚で香り高いケーキです。

ソフトなスポンジで苺フィリング、ラズベリー
ムース、ストロベリームースをサンドし、苺をトッピング
した、苺の風味豊かなクリスマスケーキ。



203
新宿高野
マネージュ
(4号/直径約12cm)
本体価格4,500円
(税込4,860円)

202
新宿高野
マロンドショコラ
(5号/直径約15cm) 本体価格4,800円
(税込5,184円)

ソフトなスポンジでラズベリームースを
サンドし、ホイップクリームで仕立てた
ケーキに、苺をトッピングしました。



204
新宿高野
モンフーズ
(5号/直径約15cm) 本体価格5,800円
(税込6,264円)
■商品お渡し日:12月24日(木)

代官山シェ・リュイ

ラム酒のシロップをたっぷり染み込ませた濃厚な生地に
チョコレートのバタークリームとガナッシュをサンドしました。



206
代官山シェ・リュイ
カラク
(4号/縦8cm×横12cm)
本体価格4,000円
(税込4,320円)

国産小麦100%の小麦粉「白金鶴」を使用することで、
しっとり口どけの良いスポンジに。シンプルだからこそ
素材にこだわったショートケーキです。



207
ガトー・ド・ボワイヤージュ
Xmas国産苺の
ショートケーキ
(4号/直径約12cm)
本体価格4,200円
(税込4,536円)

ミルキーな味わいのチョコレートクリームを、国産小麦
100%の小麦粉「白金鶴」使用のキャラメルスポンジで
サンドしました。サクサクとしたチョコシリアルが食感の
アクセントに。



208
ガトー・ド・ボワイヤージュ
ブッシュ・ド・ノエル
(長さ13cm×幅8cm)
本体価格3,700円
(税込3,996円)

口どけなめらかなムースと甘酸っぱいジュレには、
神奈川県産イチゴ「オーシャンベリー」を使用。上面の
クリームが柔らかな甘さを添えてくれます。



209
ガトー・ド・ボワイヤージュ
オーシャンベリー
苺のムースケーキ
(3号/直径約9cm)
本体価格2,000円
(税込2,160円)

★マークは、料理長・シェフブランドの監修に基づき、自社・関連会社以外の施設で製造している商品です。こちらのページの商品は冷蔵(10℃以下)保存となります。