



Foodshow ^{TOKYU} EDGE

特設ページは
こちらから



Sparkling Noel

～ココロ華やぐクリスマス～



ジングルベルが聞こえたら、パーティーのはじまり！
ひと口ごとにココロ華やぐおいしさと、笑顔はじけるひとときを。

世界的な巨匠から、新進気鋭のパティシエまで。
ホーリーナイトに味わいたい注目のケーキを厳選！

Foodshow ^{EDGE} ONLY

このマークのついた商品は
東急フードショーエッジ
渋谷スクランブルスクエア店
だけでご提供しています。

NET
限定

このマークのついた商品は、
オンラインストア限定で
ご予約承ります。

東急百貨店
限定



なめらかなバナブリュレを口どけの良いバニラムースで包み、アーモンドが香るビスキュイを合わせました。濃厚なバナナの味わいを存分に楽しめます。

〈アンヴェデット〉パニーユ

(Φ12cm) 4,968円 アルコール不使用

Foodshow ^{EDGE} ONLY



カカオの風味際立つ濃厚なショコラの口どけに、甘酸っぱいグリオットチェリーと軽やかなシャンティクリームが、絶妙なバランスで広がります。

〈アラン・デュカス・ショコラ・パリ〉フォレノワール

(Φ15cm) 〈80点限り〉8,100円

Foodshow ^{EDGE} ONLY



色とりどりにきらめくイルミネーションのようなチョコレートケーキ。濃厚なフランス産チョコレートに爽やかな酸味のあるいちごのムースが調和します。

〈パティスリー NOLI et NORI (ノリエノリ)〉Lumière (ルミエール)

(Φ12cm) 〈50点限り〉5,500円 アルコール不使用

Foodshow ^{EDGE} ONLY



ピスタチオとアーモンドのビスキュイに、濃厚ながら軽やかなピスタチオムースと、みずみずしいフランボワーズのコンフィを重ねた、華やかなクリスマスケーキ。

〈ヌメロサンクパリ〉Le Noël Rubis & Pistache (ル・ノエル・ルビー・ピスタッシュ)

(Φ12cm) 5,400円 アルコール不使用

おいしさはもちろん、見た目や素材にもこだわった
特別な日のテーブルを豪華に彩る、とっておきの

クリスマスケーキ & デリ。
美味を揃えました。

Foodshow **EDGE**
ONLY

このマークのついた商品は
東急フードショーエッジ
渋谷スクランブルスクエア店
だけでご提供しています。

NET
限定

このマークのついた商品は、
オンラインストア限定で
ご予約承ります。



静かに舞い降りる雪と輝く銀世界を表現した限定ショートケーキ。しっとりスポンジに上品な甘さの生クリームと国産いちごが調和する至高の味わいです。

〈ザストリングス 表参道〉クリスマスストロベリーショートケーキ
(Φ13cm)〈120点限り〉4,900円 アルコール不使用



1段目は香ばしいショコラ×キャラメルナッツ、2段目は甘酸っぱいショコラ×ベリー。6種のクリスマスマカロンが彩る、2つの味わいを楽しめる特別なマカロンケーキ。

〈MACARON ET CHOCOLAT (マカロン エ ショコラ)〉
Mon Beau Sapin 【Rouge】(モン・ボー・サパン【ルージュ】)(Φ12cm)〈50点限り〉5,400円
アルコール不使用



〈YAKITORI STAND IPPON〉ハーブ香るチキンレッグフライ
(1本・260g) 881円

数種類のハーブで味付けした香り豊かなチキンレッグフライ。骨付きならではのジューシーな旨味と香ばしさが楽しめるクリスマスにぴったりのごちそうチキン。



〈medite〉メディテクリスマスオードブル
(2〜3人前) 6,891円

ベーコン & チーズのチキンロール、炭火みずじろーストビーフのハーブ&ドライマトソース、海老・帆立と野菜のコンソメジュレ、白身魚の冷製、ムサカ、海老とアボカド・ルッコラのタプレ、ういのフラン、海の幸とポテトのサラダ、フォアグラのフラン、サーモントラウトのテリーヌ風、チーズ香るポテトのミルクフィッシュオムレツ、焼きローストポテト、ドライマト、オリーブ



〈ラフィュー〉
ガトー・カフェ・マロン
(Φ12cm)〈40点限り〉4,968円
アルコール不使用



〈ローラズ・カップケーキ 東京〉
ノワール・ド・ノエル
(Φ12cm)〈20点限り〉5,400円
アルコール不使用



〈カカオサンバカ〉
パステル デナビタード
(Φ12cm)〈20点限り〉8,856円
アルコール不使用 ※天面のベアショコレートは別添えです。



〈玉川精肉店〉
クリスマスオードブル
(2〜3人前)〈60点限り〉3,501円

サイドワインダーフライドポテト(ケチャップ)、ソーセージ3種(ブレン、チョリソー、ガーリック)、国産牛肉ローストビーフ(トリュフソース)、ポロニアソーセージスライス、骨付きフライドチキン(もも)、鶏肉スモーク



〈寛rinato〉
クリスマスオードブル
(2〜3人前) 3,801円

長芋オムレツ、オレンジ鴨とピーツのポテトサラダ、鯖と長芋のリエト、海老のクスクスサラダ、ローストビーフ



〈ブランジェ浅野屋〉
ブドウのシュトレン
(W13×D8×H5cm) 2,484円

信州産巨峰のドライフルーツを贅沢にブレンド。ひと口ごとに深まる熟成されたぶどうの余韻をお楽しみください。



〈デメル〉
トリュッフルトルテ
(Φ13cm)〈120点限り〉7,020円
アルコール不使用



〈ラ・メゾン・デュ・ショコラ〉
ビュッシュドゥノエル カラカス
(W8.5×D13×H7cm)〈20点限り〉7,452円
アルコール不使用



〈パティスリーマカロナージュ〉
アマゾンカカオと湘南レモン
(W16×D8.5×H10cm)〈50点限り〉7,560円



〈ブルディガラ〉
フロマージュ・フレーズ
(Φ12cm)〈35点限り〉3,800円
アルコール不使用



〈シルスマリア〉
Xmas石畳ショコラ
(W12×D12×H5.2cm) 5,701円
アルコール不使用



〈パティスリーマカロナージュ〉
ライチルージュ
(W16×D8.5×H10cm)〈50点限り〉7,776円
冷凍配送 配送料込



〈CocoChouChou (ココシュシュ)〉
ヴィーガンローストロベリーケーキ
(Φ12cm)〈100点限り〉5,731円 配送料込
アルコール不使用



〈フラワーピクニックカフェ〉
食べられるお花のクリスマスケーキ4個セット
(W19.5×D19.5×H8.5cm)〈200点限り〉4,880円
冷凍配送 配送料込
アルコール不使用

ご予約について

Foodshow **EDGE**

〒150-6101 東京都渋谷区渋谷2-24-12
渋谷スクランブルスクエア ショップ&レストラン内 1階・地下2階
営業時間 10時〜21時

ご予約方法

店頭でのご予約

承り場所

東急フードショーエッジ 渋谷スクランブルスクエア店
1F・B2 各ショップ

承り期間

10月1日(木)〜12月20日(日) 各日10時〜21時

オンラインストアでのご予約

承り期間

10月1日(木)〜12月16日(水) 15時まで
※冷凍配送ケーキは12月11日(金) 15時まで

ご予約は
こちらから▶



商品お受け取り期間

12月24日(木)・25日(金) ※一部商品を除く。

商品お受け取り時間・場所

ご予約の際に別途お知らせいたします。