



Christmas 2026 Heartful Holiday

～おうちを彩るおくりもの～

大切な人と過ごす、あたたかなクリスマスのひととき。
心を込めて選んだおいしさが、おうちを笑顔で彩ります。



口どけなめらかなクリームと、甘酸っぱいいちごのハーモニー。いちごの断面がみずみずしい、クリスマス限定デザインのデコレーションケーキです。

〈ヴィタメール〉フレーズ・ド・ヴィタメール
(Φ10cm) 3,888円／**写真の品** (Φ14.5cm) 5,400円



ふわふわのスポンジ生地に、いちご風味のホワイトチョコレートクリーム、生クリームといちごのコンポートをサンド。可憐なデコレーションも魅力です。

〈ベルアメール〉ノエルネージュ
写真の品 (Φ13cm) 4,968円／(Φ15cm) 6,156円 アルコール不使用



北海道産生クリームをブレンドした口どけの良いクリームと、きめ細かに焼き上げたスポンジでいちごをサンド。素材の良さが際立つおいしさです。

〈アンテノール〉ノエル・フレーズ
(Φ15cm) 5,184円 アルコール不使用



栃木県産のこだわり卵を使用したスポンジで、国産いちごのコンポートとシャンティームースをサンドし、風味豊かな北海道生クリームを絞りました。

〈アルモニゼ〉シャンティエノエル
(Φ12cm) 4,601円／**写真の品** (Φ15cm) 5,801円 アルコール不使用

— Short Cakes —

聖夜にみんなが大好きな王道のショートケーキを！



ふんわりスポンジでたっぷりのいちごとコクのある生クリームをサンドした、1番人気のケーキです。クリスマス限定のデコレーションをご用意しました。

〈柿の木坂キャトル〉クリスマスショート
写真の品 (W12×D12×H5cm) 4,221円／(W12×D16×H5cm) 5,231円



真っ白な生クリームに真っ赤ないちご、ふんわり軽やかなスポンジ。定番のおいしさに、可愛い動物やクリスマスツリーをのせて華やかに飾りました。

〈フェアリーケーキフェア〉Fairycake Fair クリスマスショートケーキ
(Φ12cm) 4,600円



〈柿の木坂キャトル〉
ノエルショートケーキ
写真の品 (W12×D12×H8cm) 3,921円／
(W12×D16×H8cm) 4,921円



〈ガトード・ボワイヤージュ〉
Xmas国産苺のショートケーキ
(Φ12cm) 4,536円
アルコール不使用



〈Sweetsさつき〉
米粉の苺ショートケーキ
(Φ15cm) 5,400円



〈アンテノール〉
フレーズ・デコレーション
(Φ12cm) 4,320円
アルコール不使用



〈新宿高野〉
モンフルール
(Φ15cm) 6,264円



〈新宿高野〉
マスクメロン Noel
(Φ13.5cm) 7,668円

— Chocolate & Variety Cakes —

シーンに合わせてセレクトできる、チョコレート & バラエティケーキが勢ぞろい

SHIBUYA
TOKYU Foodshow
ONLY

このマークのついた商品は
渋谷 東急フードショーだけで
ご提供しています。



香ばしいプラリネ入りミルクチョコレートムースにヘーゼルナッツヌガーとキャラメルを重ね、カカオ分40%のミルクチョコレートムースにとじ込みました。
〈ヴィタメール〉 レンヌ・ショコラ
(Φ12cm) 4,860円



ショコラと木いちごのムースに、さくさく食感のフィアンティヌを合わせました。コクのある甘さとほのかな酸味、食感のハーモニーをお楽しみください。
〈柿の木坂キャトル〉 ベリーショコラ
(Φ12cm) 4,021円



紅茶の香りが広がるしっとりふわもちのシフォン生地オリジナルの生クリームと甘酸っぱいベリーソースを合わせ、赤と白で華やかに飾りました。
〈マーサー ビス〉 紅茶とベリーのXmasシフォンケーキ
(Φ15cm) 6,900円



カラメルが香るチョコレートケーキに小さなブッシュドノエルやクッキーの屋根をのせました。甘くておいしいお菓子の家を囲んで、すてきなパーティーを！
〈アンテノール〉 サンタのお菓子の家
(W17.5×H12cm) 8,424円 アルコール不使用



〈アンテノール〉
ガナッシュショコラ・ノエル
(Φ12cm) 4,320円
アルコール不使用



〈アルモニゼ〉
シャンティエショコラ
(Φ12cm) 4,801円 / **写真の品** (Φ15cm) 6,101円
アルコール不使用



〈ガトー・ド・ボワイヤージュ〉
Xmasチョコレートケーキ
(Φ12cm) 4,320円
アルコール不使用



〈ベルアメール〉
ブッシュドノエルルージュ
(W16×D8×H5cm) 4,968円
アルコール不使用



〈アルモニゼ〉
プレミアムビスターシュノエル
(Φ15cm) 6,201円
アルコール不使用



〈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
(Φ9cm) 2,160円 / **写真の品** (Φ12cm) 3,240円
アルコール不使用



〈ベルアメール〉
ノエルショコラショート
(W9×D9×H5cm) 3,456円
アルコール不使用



〈柿の木坂キャトル〉
生チョコケーキ
(W12×D12×H5cm) 4,221円
アルコール不使用



〈ベルグの4月〉
ブッシュショコラ
(W8×D16×H5.5cm) 5,601円
アルコール不使用



〈マーサー ビス〉
生キャラメルXmasシフォンケーキ
(Φ15cm) 5,600円



〈新宿高野〉
マロンドショコラ
(Φ15cm) 5,184円



〈ブルー・ザ・ベリー〉
ブルーベリーホワイトチョコレアチーズケーキ(ブルーベリーソース付)
(Φ15cm) 4,980円
アルコール不使用

— Special Collaboration Set —

渋谷 東急フードショーで人気の味を集めた
オリジナルセット・オードブルをご用意しました。



スペシャルコラボセット (1セット・3〜4人前) 10,921円

- ①〈柿の木坂キャトル〉クリスマスショート
(W12×D12×H5cm) 4,221円
- ②〈RF1 (アール・エフ・ワン)〉ワインと愉しむスペシャルセット
(W11×D33×H5cm) 2,400円
- ③〈千駄木腰塚〉シャルキュトリセレクション
(Φ24×H4cm) 4,301円

※写真は盛り付け例です。単品でもご購入いただけます。



特別な夜を華やかに！オリジナルオードブル&デリ

- ①〈三笠会館〉
三笠会館のクリスマス前菜盛り合わせ
(W23×D23×H7cm) 2,980円
- ②〈カルヴァーン デリカテッセン&ピラストップ〉
アラビアン・オードブル
(W24×D18×H5.5cm) 2,700円
- ③〈三笠会館〉
クリスマスミートセレクション
(W18×D18×H5cm) 2,840円
- ④〈アントニオ〉
クリスマスオードブル
(W20×D20×H3cm) 2,700円
- ⑤〈ソウ ドット ダイニング〉
SOU. アンティパスト
(W24×D24×H5cm) 2,981円
- ⑥〈ブロッサム&ブーケ〉
ブルーミング・セレクション
(W16.5×D16.5×H6cm) 1,800円

※写真は盛り付け例です。単品でもご購入いただけます。

— Deli & Chicken —

おいしさと楽しさを聖夜のテーブルに。



〈エクリュ〉
ECRU クリスマスオードブル
(W31×D21×H6.5cm) 7,128円
ブチオードブル7種、鶏肉巻き、ローストビーフ、トマト
とモッツアレラチーズのサラダ、蒸し鶏とねぎ・ザーサイ
のサラダ、オリーブ、ローストポテト



〈柿安ダイニング〉
ベストセレクション
(W20×D20×H5.5cm) 3,348円
合鴨ロースと4種の豆サラダ、アボカドのバジルポテト
サラダ、イカと胡瓜のねぎ生味噌ソース、大海老マヨ、
ローストビーフとバジルポテトペンネ、金目鯛サラダ、
サーモントラウトとオニオンマリネ、燻製チーズの
ポテトサラダ



〈RF1 (アール・エフ・ワン)〉
Xmasピンチョスセット
(W21×D21×H6cm) 3,500円
パテ・ド・カンパニュ、ドライフルーツ、生ハム、帆立と
ペンネマトソース、チーズ (カマンベールチーズ、チェダー
チーズ) とはちみつペコンナッツ、セミドライマトの
ジュレサラダ、サーモントラウトとポテトのサラダ、オリーブ
アンチョビ、ほうれん草とベーコンのミニキャシュ、海老と
ポテトビュレ、ジャンボン・ベルシェ



〈古市庵〉
詰合せ クリスマスでまり三昧 (華)
(Φ24cm) 2,592円
でまり寿司 (やうい、金目鯛、サーモン) 各3個、
でまり寿司 (海老、まぐろ、真だこ) 各4個



〈玉川精肉店〉
オリジナルクリスマスチキン8P
(W30×D25.5×H6cm)
2,880円
フライドチキン8P (胸、手羽、もも、骨付きもも、
4部位、各2Pずつ)



〈三笠会館〉
チキンバスケット
(W19×D25.5×H9cm)
2,500円
鶏の唐揚げ×5個、ハッシュドポテト、
ガーリックトースト (自家製香草バター)、レモン



〈麻布あさひ〉
国産ローストチキンもも焼き (スパイス)
(W28×D28cm) 1,383円
骨付きもも×1本



〈カールヴァーン デリカテッセン&ピラストップ〉
アラビアン・ローストチキン&カブサ
(W21×D21×H5cm)
1,890円
スパイスローストチキン、カブサ (アラブの炊き込みご飯)

期間限定出店

〈Farmer's Chicken (ファーマーズチキン)〉
12月24日 (木)・25日 (金)



人気のロティサリーチキン専門店が
2日間限定で登場！専用マシンで約
40分間じっくり焼き上げた、皮はパ
リッと、中はジューシーなチキンをお楽
しみいただけます。
ロティサリーチキン (ローストポテト付)
(W25.5×D10.5×H18.5cm)
3,501円
丸鶏1羽、ローストポテト

— ワイン&シャンパン — ペアリングにおすすめ



- ①〈ボランジェ〉
スペシャル キュヴェ
(白・泡、750ml) 11,990円
- ②〈サラッコ〉
モスカート ダスティ
(白・微発泡、甘口、750ml) 2,750円
- ③〈ナバ・ハイランズ〉
ナバヴァレー カベルネソーヴィニオン
(赤、フルボディ、750ml) 4,950円

ご予約について

〒150-0043 東京都渋谷区道玄坂1-12-1
渋谷マークシティ 1階・地下1階/しぶちか
営業時間 10時〜21時

ご予約方法

店頭でのご予約

- 承り場所 渋谷マークシティウエストモール B1
クリスマスケーキ・オードブルご予約承りカウンター
- 承り期間 10月1日 (木)〜12月16日 (水)
各日10時〜18時30分
- お問い合わせ ☎ 0120-109-158 (直通)

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

ご予約は
こちらから▶



商品お受け取り期間

12月19日 (土)・20日 (日)・24日 (木)・25日 (金)
※お受け取り日は商品により異なります。

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。