

2022 年 近鉄のクリスマスケーキ

10月19日（水）よりご予約承り開始

近鉄百貨店は、10月19日（水）よりクリスマスケーキのご予約承りを開始します。

関西の有名パティシエが手掛けたケーキ、ホテルのパティシエが腕をふるったケーキ、また見た目も可愛らしく動物モチーフをあしらったケーキなど、クリスマスの楽しいパーティシーンを彩るケーキが揃います。

<2022 年近鉄のクリスマスケーキ概要>

【ご予約承り期間】10月19日（水）～12月18日（日）

※ネットショップは10月19日（水）10:00～12月13日（火）18:00

【対象店舗】あべのハルカス近鉄本店、上本町店、東大阪店、奈良店、橿原店、生駒店、和歌山店、四日市店、近鉄百貨店ネットショップ

【アイテム数】68点（内、13点が近鉄百貨店限定）

【お渡し日】12月24日（土）※一部商品について、23日（金）、25日（日）のお渡しも可能

【売上目標】前年越えを目指します

【中心価格帯】4,000円～5,000円

近鉄限定クリスマスケーキのご紹介

【1】関西の有名パティシエが作るクリスマスケーキ

濃厚なピスタチオのバヴァロワの中に甘酸っぱいグリオットのムースとジュレ、ピスタチオとショコラの2種類のビスキュイを合わせたグリーンが鮮やかなクリスマスケーキ。

<ガトー・ド・ボワ>

グリオット ピスターシュ

約径 15 cm 【限定数 100】 5,670 円



林 雅彦氏



赤いフルーツのような香りのするカカオを使用したビターチョコムースと、赤い果実のクリームソース、ピスタチオのビスキュイを合わせたクリスマスケーキ。

<セイイチロウ・ニシヅノ>

Anthocyan / アントシアン

約径 12 cm 【限定数 50】 4,212 円



西園 誠一郎氏



※表示価格には、消費税が含まれています。

【2】ホテル・メイドのクリスマスケーキ

苺とラズベリーのムースの中に、香り高いスパークリングワインのムースと甘酸っぱい苺コンポートが入った爽やかなクリスマスケーキ。デコレーションにはピスタチオのクリームを絞り、苺とラズベリーをのせた、クリスマスリースのような仕上がりです。

＜ウエスティン都ホテル京都＞

ベリーールージュ

約径 20 cm 【限定数 20】 10,800 円



ナッツ香るピスタチオムースの中に甘酸っぱいベリーのジュレとムースを閉じ込め

プレゼントボックスを飾ったクリスマスカラーをイメージした華やかなケーキです。

＜シェラトン都ホテル大阪＞

ノエル ピスターシュ

約径 18 cm 【限定数 50】 7,000 円

**【3】可愛い見た目でお子様にも喜ばれそう！動物モチーフのクリスマスケーキ**

＜アンテナール＞

ノエルベア・ショコラ

約径 12 cm 【限定数 100】 4,320 円



＜カカオ サンパカ＞

アレハンドラ

約径 12 cm × 高さ 11cm 【限定数 40】 8,856 円

自宅へお届け、贈り物にも便利な広域配送ケーキ

自宅で受け取ることができ、クリスマスの贈り物としても喜ばれる広域配送ケーキを 16 点揃えました。冷凍でのお届けとなります。

【ご予約承り期間】10 月 19 日(水)～12 月 13 日(火)

【お届け日】12 月 23 日(金)、24 日(土)のいずれか