

Merry Christmas

CHRISTMAS CAKE CATALOG 2025



SAISON
DES
RÉCOLTES
セゾン デレコルト

限定30台

博多あまおうの プレミアムショートケーキ

Premium Short Cake

完熟した博多あまおうの甘さを引き立てるため、濃厚なミルクの風味と軽やかな口どけを併せ持つ九州産生クリーム"クレーム・ソワニエ"を使用しました。中に丸ごとの博多あまおうと自家製コンフィチュールを重ねることで、果実の美味しさを余すことなく閉じ込めた、贅沢なショートケーキ。

15
cm

¥6,800 (税込)

アレルギー：小麦、乳、卵



苺のショートケーキ

Strawberry Short Cake

鞍手町・野上養鶏場の味宝卵と、長崎県・坂口養蜂のハゼ蜂蜜を使用したしっとりとしたスポンジに、搾りたて生乳のような味わいの九州産生クリームを重ねました。華やかな香りと甘みをもつ九州産いちごが、やさしい口どけのクリームと調和するショートケーキ。

12
cm

¥4,000 (税込)

15
cm

¥4,800 (税込)

18
cm

¥5,900 (税込)

アレルギー：小麦、乳、卵



数量限定

苺のタルト

Strawberry Tart

鞍手町・野上養鶏場の味宝卵と、マダガスカル産バニラビーンズ、阿蘇小国のジャージー牛乳を贅沢に使用したカスタードクリームを、香ばしいアーモンドタルトに重ねました。九州産いちごにラズベリーとブルーベリーを合わせた、3種のベリーの甘酸っぱさと香りが広がる華やかなタルト。

14
cm

¥5,000 (税込)

アレルギー：小麦、乳、卵



限定30台

ノエル・ピスタージュ

Noel Pistache

イラン産ピスタチオの豊かな香りのムースに、マスカルポーネとホワイトチョコのムースを重ねました。黒いちじく、あまおう、ラズベリーにジュニパーベリーを合わせたコンフィチュールが果実味と香りの深みを添えたピスタチオのケーキ。

15
cm

¥5,200 (税込)

アレルギー：小麦、乳、卵（※お酒を使用しています）



ガトーショコラ

Gateau chocolat

ヴァローナ社の2種類のチョコレートをブレンドし、REC COFFEEのスペシャルティコーヒーで香りと深みを加えました。しっとりとした口あたりとカカオの豊かな風味を引き立てる、やさしいミルク感の九州産生クリームを合わせたガトーショコラ。

15
cm

¥4,500 (税込)

アレルギー：小麦、乳、卵



シュトーレン

STOLLEN

発酵バターとマジパンローマッセを練り込んだ生地
に、香ばしいフランス産小麦粉と3種のスパイスを
合わせました。カシューナッツやミックスフルーツ
を贅沢に包み込み、REC COFFEEのスペシャルティ
コーヒーを加えることで、豊かな香りと深みのある
味わいのシュトーレン。

¥2,400 (税込)

アレルギー：小麦、乳、卵（※お酒を使用しています）

サイズ：約15×7×H3.5cm



■ ご予約期間

2025年11月6日(木)～12月15日(月)

■ ご予約方法

店頭受付・電話予約・WEB 予約のいずれか

※店頭電話受付時間：10:00～18:00（毎週火曜日は定休日）

※WEBでのご予約は11月8日(土)頃よりスタートいたします。

その他詳細につきましては、公式ホームページまたはインス
タグラムをご覧ください。

■ 受け渡し期間

2025年12月20日(土)～12月25日(木)

※23日(火)は10:00～18:00で臨時営業とします。

- ・受け渡し期間は混雑が予想される為、事前決済を
お願いいたします。
- ・ご入金後の商品の変更、キャンセルはできかねますので、
予めご了承ください。
- ・限定商品は数量に達し次第終了とさせていただきます。
- ・飾りがパンフレット記載の写真から一部変更になる
可能性がございます。ご了承ください。



WEB予約はこちらから



〒812-0041
福岡県福岡市博多区吉塚8丁目1-43

TEL 092-402-2686
営業時間 10:00-18:00
※火曜日定休

セゾン デレコルト

