

CELEO HACHIOJI 2025 MERRY CHRISTMAS

SHORT CAKES

1F ヴェールの丘 TEL 042-686-3172

クリスマスフレーズ 5号 / 4,800円 【5号 直径15cm 高さ18cm】

卵黄をたっぷり使ったリッチなスポンジにフレッシュ生クリームと苺で仕上げたクリスマスの定番のケーキです。

予約受付期間 12/18(木)まで
販売期間 12/20(土)～12/22(月)
12/21(日)まで
お渡し期間 12/23(火)～12/25(木)
販売期間 12/23(火)～12/25(木)

生クリーム
ジェノワーズ
イチゴ



次回使える
300円割引券
プレゼント

1F ブールミッシュ TEL 042-686-3196

クリスマス・苺ショートケーキ 5,400円 【5号 直径15cm】

ふんわりしっとりとした焼き上げたスポンジに、ブルミッシュオリジナルのクリーム・シャンティイと、新鮮な苺を使いました。

予約受付期間 12/15(月)まで
販売期間 12/23(火)～12/25(木)
お渡し期間 12/23(火)～12/25(木)

クリーム・
シャンティイ
スポンジ
イチゴ



1F フロ プレステージ TEL 042-686-3194

Xmas ニポーズ / 4,536円 【5号 直径15cm】

北海道フレッシュチーズとなめらか食感のチーズペーストを使用したレアチーズムースをスポンジでサンドし、シャンティクリームと苺とブルーベリーでデコレーションしました。

予約受付期間 12/22(月)まで
販売期間 12/20(土)～12/25(木)
お渡し期間 12/20(土)～12/25(木)

ブルーベリー
苺と
グロゼユ
苺の
コンフィチュール



1F モロゾフ TEL 042-686-3192

クリスマスストロベリーショートケーキ 3,240円 【直径約12cm 高さ8.5cm】

ふんわりと口どけが良くたまごの味わいが豊かなスポンジケーキで、スライスしたいちごたっぷりのクリームシャンティをサンド。天面には、いちごを5粒トッピングし終オーナメントと金色の「Merry Christmas」オーナメントが華やかにケーキを飾ります。

予約受付期間 12/20(土)まで
販売期間 12/23(火)～12/25(木)
お渡し期間 12/23(火)～12/25(木)

イチゴ
スライス
イチゴ



電話予約
可能

1F ユーハイム TEL 042-686-3210

ショートデコレーション / 4,536円 【直径約13.5cm 高さ5cm】

ふんわりスポンジと口どけのよいココのある生クリームに、フレッシュな苺とブルーベリーを飾りました。

予約受付期間 12/20(土)まで
販売期間 12/24(水)～12/25(木)
お渡し期間 12/24(水)～12/25(木)

生クリーム
ビスケット
スポンジ
イチゴ



電話予約
可能

1F 東京風月堂 TEL 042-686-3214

苺ショートケーキ / 4,536円 【5号 直径15cm】

みずみずしい苺を贅沢に飾りました。雪のように白いクリームとふんわりとしたスポンジがやさしい味わいです。

予約受付期間 12/18(木)まで
販売期間 12/23(火)～12/25(木)
お渡し期間 12/23(火)～12/25(木)

イチゴ
クリーム
スライス苺
スポンジ



電話予約
可能

粗品
プレゼント

1F パステルデザート TEL 042-686-3199

クリスマス 苺のショートケーキ 5号 4,800円 【5号 直径15cm】

ホイップクリームとイチゴがおいしい定番のケーキです。

予約受付期間 12/15(月)まで
販売期間 12/23(火)～12/25(木)
お渡し期間 12/23(火)～12/25(木)

イチゴ
ホイップ
クリーム
+苺ジュレ
スポンジ



CHOCOLATE & TIRAMISU CAKES

1F ゴディバ TEL 042-686-3195

クリスマス ギトー ショコラ / 4,298円 【4号 直径12cm×高さ3.5cm】

ダークチョコレートにアーモンドパウダー生地を練り込んでじっくりと焼き上げました。中に散りばめられたチョコレートチップが食感のアクセントに。華やかなアシンメトリーのデコレーションがクリスマスを彩ります。

販売期間 12/1(月)～12/25(木)
お渡し期間 12/1(月)～12/25(木)

ゴールドパウダー
ビスター
ミルクチョコレート
コーティング



限定
50個

1F ラ・メゾン アンソレイユターブル パティスリー TEL 045-511-8211

タルト・ショコラ / 6,890円 【5号 直径16cm 高さ14cm】

クーベルチュールチョコレートを使用した口溶けの良いチョコレートムースでヘーゼルナッツのムースを包み、アクセントにごま入りのチョコレートクランと、甘酸っぱいカルダモンと夏みかんのジュレをしのせショコラベイクドチーズタルトに飾りました。とろける生チョコレートを贅沢に飾ったクリスマスだけのチョコレートタルトです。

予約受付期間 12/18(木)まで
販売期間 12/24(水)～12/25(木)
お渡し期間 12/24(水)～12/25(木)

クーベルチュール
チョコレートムース
ごま入りチョコレート
クラン
カルダモン
夏みかんのジュレ



500円
クーポン
プレゼント

オンライン予約ご利用で

1F ブールミッシュ TEL 042-686-3196

クリスマス・ショコラケーキ / 4,860円 【5号 直径15cm】

しっとり焼き上げたチョコレートスポンジに、なめらかなチョコレートクリームを絞りました。ブルミッシュ自慢のショコラです。

予約受付期間 12/15(月)まで
販売期間 12/23(火)～12/25(木)
お渡し期間 12/23(火)～12/25(木)

チョコレートスポンジ
チョコレートクリーム



1F フロ プレステージ TEL 042-686-3194

Xmas ショコラアメル / 4,536円 【5号 直径15cm】

カカオの風味豊かなチョコムースをビスキーショコラアメルでサンド。ちょっぴりビターな味わい。

予約受付期間 12/22(月)まで
販売期間 12/20(土)～12/25(木)
お渡し期間 12/20(土)～12/25(木)

チョコレートの
スプレー
ビスキー
ショコラアメル
チョコムース



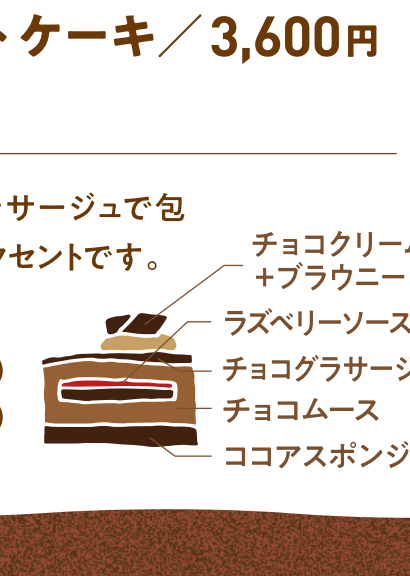
1F パステルデザート TEL 042-686-3199

クリスマスチョコレートケーキ / 3,600円 【4号 直径12cm】

とろける口どけのチョコムースをグラサージュで包みこみました。ブラウニーの食感がアクセントです。

予約受付期間 12/15(月)まで
販売期間 12/23(火)～12/25(木)
お渡し期間 12/23(火)～12/25(木)

チョコクリーム
+ブラウニー
ラズベリーソース
チョコグラサージュ
チョコムース
ココアスポンジ



VARIETIES

1F ラ・メゾン アンソレイユターブル パティスリー TEL 045-511-8211

タルトフレーズ / 6,980円 【5号 直径16cm 高さ14cm】

真っ赤な国産いちごをたっぷり使ったクリスマスタルト。甘酸っぱくジュシーないちごの下にはベリークリームとクッキークリームを重ねました。

予約受付期間 12/18(木)まで
販売期間 12/20(土)～12/25(木)
お渡し期間 12/20(土)～12/25(木)

イチゴ
ホイップクリーム
ベリークリーム
クッキークリーム



500円
クーポン
プレゼント

オンライン予約ご利用で

1F ヴェールの丘 TEL 042-686-3172

クリスマスモンブラン 4.5号 / 5,000円 【4.5号 直径15cm 高さ18cm】

和菓のムースをスポンジ、生クリーム、和菓のペーストで包みました。フルフルに可愛く飾ったX'masケーキです。

予約受付期間 12/18(木)まで
販売期間 12/20(土)～12/22(月)
12/21(日)まで
お渡し期間 12/23(火)～12/25(木)

和菓のペースト
生クリーム
ジェノワーズ
生クリーム
和菓のババロア



限定
200個

1F ユーハイム TEL 042-686-3210

クリスマス バウムトルテ / 5,616円 【直径12.5cm 高さ5cm】

生クリームとマロン、バウムクーヘンがたっぷり詰まったユーハイムオリジナルのバウムクーヘンのデコレーション。三角屋根のおうちにはベリームースを詰めました。

予約受付期間 12/20(土)まで
販売期間 12/24(水)～12/25(木)
お渡し期間 12/24(水)～12/25(木)

ベリームース
生クリーム
バウム
クーヘン



電話予約
可能

1F フロプロステージ TEL 042-686-3194

Xmas フルーツリースタルト / 5,292円 【6号 直径20cm】

苺ソース入りのダマンド台にオリジナルのバウムクーヘンを乗せ、ルビーグレイプフルーツ、オレンジ、白桃シロップ漬け、緑ぶどう、ぶどう、キウイ、苺、ブルーベリーでトッピングしました。

予約受付期間 12/22(月)まで
販売期間 12/20(土)～12/25(木)
お渡し期間 12/20(土)～12/25(木)

ブルーベリー
ぶどう
キウイ
オレンジ
緑ぶどう
ルビーグレイプ
フルーツ
白桃
バウムクーヘン



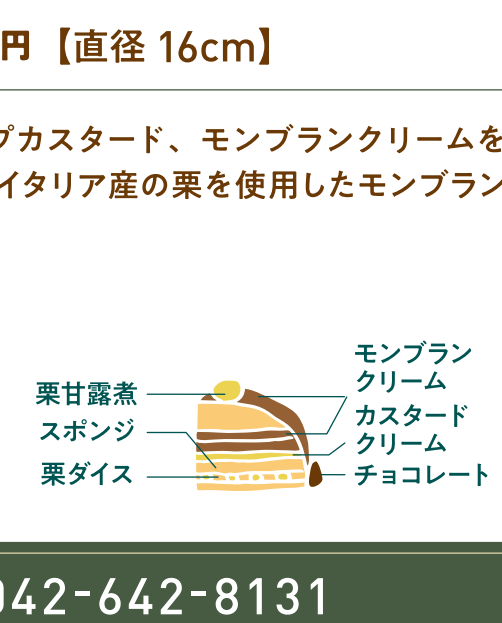
1F 東京風月堂 TEL 042-686-3214

モンブラン / 3,456円 【直径16cm】

栗のダイスカット入りホイップカスタード、モンブランクリームをパラスポンジでサンドし、イタリア産の栗を使用したモンブランクリームで仕上げました。

予約受付期間 12/18(木)まで
販売期間 12/23(火)～12/25(木)
お渡し期間 12/23(火)～12/25(木)

栗甘露煮
スポンジ
栗ダイス



電話予約
可能

粗品
プレゼント

南館2F 銀座コージーコーナ TEL 042-642-8131

サンタ村のクリスマス (9個入) / 3,300円 【直径約17.7cm×約20.1cm (トレーサイズ)】

忙しくプレゼントの準備をしながらも、とびきり楽しそうなサンタさんたちのストーリーを9つのプチケーキで表現しました。

予約受付期間 12/21(日)まで
販売期間 12/19(金)～12/25(木)
お渡し期間 12/19(金)～12/25(木)

数量
限定



1F モロゾフ TEL 042-686-3192

クリスマスグルノーブル (ホワイト) / 1,944円 【直径約15cm×高さ5.2cm】

ホワイトチョコレートで包み込んだやわらかいフォルムのチョコレートケーキです。ウォールナッツ(くるみ)入りのチョコレートクリームをふわふわのチョコレートスポンジでサンドしました。

予約受付期間 12/20(土)まで
販売期間 12/21(日)～12/25(木)
お渡し期間 12/21(日)～12/25(木)

オーナメント
クリーム
シャンティ
ウォールナッツ



電話予約
可能

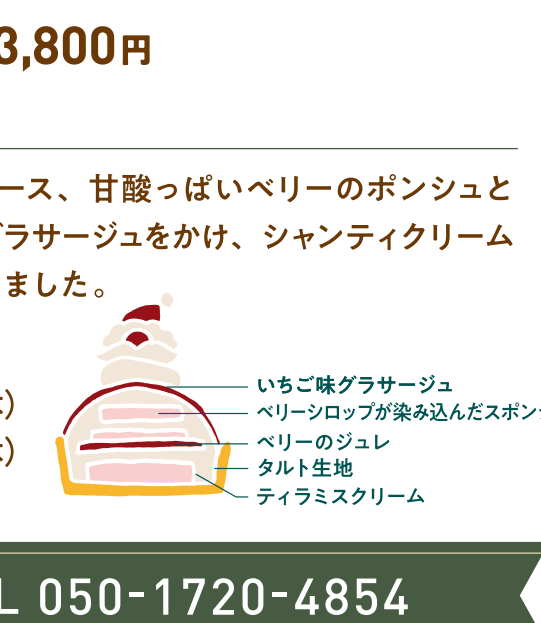
1F シーキューブ TEL 042-686-3173

いちごのサンタドーム / 3,800円 【直径15.5cm×高さ11cm】

まろやかな甘さのマスカルポーネームス、甘酸っぱいベリーのボンシとジュレの相性が抜群です。真っ赤なグラサージュをかけ、シャンティクリームの底でサンタクロースをデザインしました。

予約受付期間 12/15(月)まで
販売期間 12/20(土)～12/25(木)
お渡し期間 12/20(土)～12/25(木)

いちごグラサージュ
ベリーボンシ
タルト生地
ティラミスクリーム



電話予約
可能

数量
限定

1F サーティワンアイスクリーム TEL 050-1720-4854

クリスマスパレット 8 / 5,000円 【6号 直径18.5cm 高さ5cm】

世界中の子どもたちからサンタさんへの手紙が届き、サンタさんとトナカイ、スノーマンがクリスマスの準備をはじめる、わくわくするストーリーを表現しています！

予約受付期間 12/23(火)まで
販売期間 12/24(水)～12/25(木)
お渡し期間 12/24(水)～12/25(木)

限定
16個

