

おいしいグルメでも、クリスマスを楽しもう！



クリスマスに欠かせない丸鶏のオープン焼きにサルシッチャを詰め込み、ニンニクとローズマリー風味に。豪華な見た目、聖夜の食卓を華やかに引き立ててくれます。

限定50羽
●グランドウーカ・デリ(西武館1階)
丸鶏のオープン焼き(イタリア風)
(1羽・2〜4人前) **3,780円**
予約期間:11月1日(水)〜12月11日(月)
お渡し日:12月24日(日)・25日(月)



テーブルを華やかにするオードブルプレート。レストランの料理を詰め込み、クリスマスにふさわしいプレートにしました。

限定50セット
●グランドウーカ・デリ(西武館1階)
クリスマスオードブルセット
(1セット・2〜3人前) **5,400円**
予約期間:11月1日(水)〜12月11日(月)
お渡し日:12月24日(日)・25日(月)



ハンバーグ、豚ももハム、フライドチキン、テリヤキチキンのミニバーガーを詰め合わせた楽しいバラエティBOXです。食べ盛りのお子さまもきっと大満足！

各日限定50箱
●フレイバーフィールド(西武館1階)
ひとくちバーガーオードブル
(1箱(4種、計9個)・2〜3人前) **2,400円**
予約期間:12月1日(金)〜17日(日)
お渡し日:12月23日(土)〜25日(月)



ローストビーフや合鴨、サーモンなど豪華な前菜セットです。

限定20パック
●イーション(西武館1階)
eashionスペシャルアソート
(1パック・2〜3人前) **3,999円**
予約期間:12月1日(金)〜20日(水)
お渡し日:12月23日(土)・24日(日)



ムール貝や大きな帆立、シュリンプ、カニなど魚介をふんだんに盛り込んだ贅沢なパエリアです。

●イーション(西武館1階)
5種魚介のスペシャルパエリア
(1パック・2〜3人前) **1,999円**
予約期間:12月1日(金)〜20日(水)
お渡し日:12月23日(土)・24日(日)



岩手県産の菜彩鶏を使用。クリスマスのディナーには欠かせないローストレッグです。

限定50本
●イーション(西武館1階)
岩手県産菜彩鶏もも肉ローストレッグ
(1本) **1,300円**
予約期間:12月1日(金)〜20日(水)
お渡し日:12月23日(土)・24日(日)



ドイツの伝統的パン菓子シュトーレン。マジパンの食感とナッツの香ばしさがほどよいアクセント。クリスマスに向けて、薄くスライスして食べ進めていくのがおすすめです。

●ドンク(西武館1階)
シュトーレン(1個)
(約縦9×横17×高さ4.5cm、約340g) **2,160円**
販売期間:11月1日(水)〜12月24日(日)



今年のクリスマスに、かわいらしいイラストを描いた、クリスマス限定のカステラはいかがでしょう。

限定15本
●横濱 文明堂(西武館1階)
クリスマスカステラ(カット2号)
(約縦29×横11.8×高さ6.5cm) **2,268円**
予約期間:12月1日(金)〜20日(水)
お渡し日:12月15日(金)〜24日(日)

ひがとつ クリスマス・ストーリー

こころ、おどる。ねがい、かなう。

絵本の世界みたいに
ロマンチック。

福岡県産のいちご「あまおう」を使用し、生クリーム、ふわふわのスポンジとあわせて飾りつけました。クリスマスに人気のいちごのショートケーキをお楽しみください。

限定50台
●カフェコムサ(モル館4階)
福岡県産いちご「あまおう」のショートケーキ
(約直径15cm) **8,800円**
予約期間:10月20日(金)〜12月3日(日)
お渡し日:12月22日(金)〜12月25日(月)



みんなが笑顔になると
びきりのごちそう。

仕上げ焼きには溶岩を使用し、遠赤外線効果でふっくらとジューシーに焼きあげました。
●グリーン・グルメ(西武館1階)
桜島どりのもも肉ロースト(1個) **1,404円**
予約期間:12月17日(日)まで
お渡し日:12月23日(土)〜25日(月)

※表示価格は酒類を除いた飲食料品は、本体価格に8%の消費税を加えた「お支払総額(税込価格)」となっております。
※数量に限りがある商品もございます。品切れの際にはご容赦ください。※写真と現物では色・素材感・寸法が異なる場合がございます。※写真は飾りつけ例です。器などの小物は商品には含まれません。一部写真はイメージです。
※アレルギーの原因となる原料を含んでいる場合や、アルコールを使用、または微量使用しているものもございます。くわしくは売場係員におたずねください。※交通事情・天候と件などにより商品の変更、または販売中止となる場合がございます。※商品の性質上、お取り替え・キャンセルによる返金はご容赦ください。

※新型コロナウイルス感染症拡大防止のため、臨時休業や時間を変更して営業する場合がございます。各種催しやサービスの中止や延期、商品の入荷遅延や販売中止、価格変更が発生する場合がございます。あらかじめご了承ください。

**SEIBU
西武**
東戸塚S.C.
電話045(827)0111大代表
www.seibu.jp

ドキドキの冒険も、
ステキなめぐりあいも。



限定
50
台

福岡県産のブランドいちご「あまおう」を
マスカルポーネームスと生クリームに飾り
つけたプレミアムなケーキです。

●カフェコムサ<モール館4階>
福岡県産いちご「あまおう」のケーキ
(約直径15cm) **7,500円**

予約期間:
10月20日(金)~12月3日(日)
お渡し日:
12月22日(金)~25日(月)

いちご
スポンジ
タルト
生クリーム
マスカル
ポーネ台



限定
100
台

くるみの入ったチョコレート
クリームを三層のスポンジ
でサンドした、トッパスを代
表するチョコレートケーキ
です。

●トッパスカフェ
<西武館1階>
チョコレートケーキR
(約縦18×横6.5×
高さ5.2cm) **2,376円**

予約期間:11月15日(水)~12月15日(金)
お渡し日:12月22日(金)~25日(月)

チョコレート
クリーム
スポンジ
くるみ



限定
200
台

たっぷりの苺を、柔らかなスポンジ
生地と、霧笛楼自慢の上品で滑ら
かな生クリームでサンドしました。

●霧笛楼<西武館1階>
ホワイトノエル
(5号・約直径15cm) **5,400円**

予約期間:10月14日(土)~12月21日(木)
お渡し日:12月23日(土)~25日(月)

苺
生クリーム
苺のハーフカットスライス
ジェノワーズ(スポンジ生地)

苺とラズベリーの甘酸っぱいムースにビター
なチョコレートとストロベリージュレを組み合
わせました。

●ラ・マーレ・ド・チャヤ<西武館1階>
ノエルベリー
(4号・約直径12cm) **3,800円**

予約期間:12月17日(日)まで
お渡し日:12月17日(日)~25日(月)

グラサージュ
チョコスポンジ
サブレーション
ベリームース
チョコムース
苺の果肉入り
ジュレ



限定
78
台

ふわふわくちどけのスポンジを、
苺とも相性抜群な4種ブレンドのオ
リジナルクリームで仕上げました。

●ラ・マーレ・ド・チャヤ<西武館1階>
クリスマスフレーズ
(4号・約直径12cm) **3,800円**

予約期間:12月17日(日)まで
お渡し日:12月13日(水)~25日(月)

生クリーム
苺
ジェノワーズ



限定
96
台

ページをめくるたび、
気持ち高まる。



限定
250
台

ジャンドゥーヤペーストとチョコクリームを
しっとりとしたココアスポンジ生地で巻いた、リッチなブッシュドノエルです。

●霧笛楼<西武館1階>
ブッシュドノエル(約縦18×横10×高さ10cm) **4,536円**

予約期間:
10月14日(土)~12月21日(木)
お渡し日:
12月23日(土)~25日(月)

ココアスポンジ生地
ジャンドゥーヤ
ペースト
サブフレックココア
チョコレート
クリーム
チョコレート
クランチ
ビスケット

いくつもの夢を、おいしく詰め込んで。



限定
50
台

ホワイトチョコクリームの中に、レアチーズ、苺の
ムースと果肉入りソースを包み込みました。別
添えのクリスマスモチーフの飾りを使い、みん
なでデコレーションケーキ作りを楽しめます。

●ベッシェードロ<モール館7階>
みんなでデコろう!ホワイトモンブラン
(約直径13.5cm) **4,000円**

予約期間:11月1日(水)~12月12日(火)
お渡し日:12月20日(水)~25日(月)

苺の果肉入りソース
ホワイトチョコのクリーム
レアチーズ
クッキー生地
フランボワーズのジャム



ふんわりしっとりとしたスポンジに、
くちどけの良いクリームと苺を使いました。

●ブルミッシュ<西武館1階>
クリスマス・苺ショートケーキ(5号・約直径15cm) **4,968円**

予約期間:
11月1日(水)~12月15日(金)
お渡し日:
12月21日(木)~25日(月)

スポンジ
苺・クリーム
スポンジ

限定
50
台

チョコレートシャンティの下には濃厚キャラメルが
隠れています。フランス、ヴァローナ社のチョコレートを
2種類ブレンドして使用。

●パティスリー雪乃下<西武館1階>
ノエルショコラキャラメル(4号・約直径12cm) **4,000円**

予約期間:
11月1日(水)~12月15日(金)
お渡し日:
12月21日(木)~25日(月)

チョコレート
シャンティ
キャラメル
ガトーショコラ
生地



限定
50
台

苺のムースにほんのりパラの香るベリーのジュレ、
ホワイトチョコとバニラのムースをあわせました。

●パティスリー雪乃下<西武館1階>
ルージュブランシュ(約縦8×横15cm) **5,000円**

予約期間:11月1日(水)~12月15日(金)
お渡し日:12月21日(木)~25日(月)

パティスリー
ジュレ
バニラ
ホワイトチョコ
ムース
グロゼイジュムとナバージュ
苺ムース
ジョコンド生地
アーモンドチョコレートクランチ



チョコレートクリームと、
ヘーゼルナッツとアーモンドのジャンドゥーヤをサンドしました。

●ブルミッシュ<西武館1階>
ビュッシュ・ドゥ・ノエル
(約縦17×横8×高さ7.5cm) **4,644円**

予約期間:11月1日(水)~12月15日(金)
お渡し日:12月21日(木)~25日(月)

1層目 スポンジにコーヒースロップ
2層目 フィンランディア入りジャンドゥーヤ
3層目 スポンジにコーヒースロップ
4層目 フィンランディア入りジャンドゥーヤ
5層目 スポンジにコーヒースロップ



限定
40
台

クリスマスの夜空を駆けるトナカイたちと
サンタの様子をケーキにしました!

●サーティワンアイスクリーム<モール館7階>
クリスマスパレット8(6号・約直径18.5cm) **5,100円**

店頭予約:11月1日(水)~12月24日(日)
ネット予約:11月1日(水)~12月20日(水)
お渡し日:12月24日(日)・25日(月)



1 コットンキャンディ/ストロベリー
2 ジャモカアーモンドファッジ/チョコレート
3 ポッピングシャワー/メロンオーレ
4 ストロベリーチーズケーキ/ストロベリー
5 キャラメルリボン/チョコップチョコレート
6 ポッピングシャワー/チョコレートチップ入りストロベリー
7 ラブボーションサーティワン/チョコレート
8 クッキー入り抹茶/バニラ

ご予約/お渡しについて

【ご予約承りについて】掲載の商品は各ショップにてご予約ください。※掲載商品以外にもご用意しております。各ショップでおたずねください。【商品のお渡しについて】ご予約いただきました商品のお渡し場所は、お渡し日により異なります。お申し込み時にご案内いたします。

●交通事情・天候と件などにより商品の変更、または販売中止となる場合がございます。●原料などの都合により商品の形状などが変更になる場合がございます。●数量に限りがある商品もございます。品切れの際にはご容赦ください。●掲載商品には、卵・小麦・乳のほかアレルギーの原因となる原料を含んでいる場合や、アルコールを使用、または微量使用しているものもございます。くわしくは売場係員におたずねください。●ケーキはデコレーションが別添えになっているものもございます。飾りは一部お召しあがりにならないものもございます。●写真は飾りつけ例です。器などの小物は商品には含まれません。●商品の性質上、お取り替え・キャンセルによる返金はご容赦ください。●写真と現物では色・素材感・寸法が異なる場合がございます。あらかじめご了承ください。●表示価格は酒類を除いた飲食料品は、本体価格に8%の消費税を加えた「お支払総額(税込価格)」となっております。