

# 東急フードショーエッジ 渋谷スクランブルスクエア店 2023年のクリスマスケーキ 10月1日（日）から予約承り開始

限定品 8 種が登場！

東急フードショーエッジ 渋谷スクランブルスクエア店では、2023年10月1日（日）から、クリスマスケーキの予約承りを開始します。

## テーマ「JAPAN FUN！！」

世界中から人が集まる SHIBUYA。日本の美しさや繊細さ、厳選された日本各地の素材と世界に誇る職人技など、日本の魅力が詰まったケーキを用意しました。

○取り扱い数 ケーキ 36 種（東急フードショーエッジ限定 8 種含む）

○承り期間 ネットショッピング：10月1日（日）0時～12月15日（金）17時

○お渡し期間 12月23日（土）・24日（日） ※一部商品を除く

○URL <https://www.tokyu-dept.co.jp/ec/> ※10月1日（日）からご覧いただけます

[取り扱い商品の一例]

### ◆クリスマスケーキ

#### <アトリエ アニバーサリー> フォレストチョコレート

W18×D12×H12cm 7,020円 東急フードショーエッジ限定

ビターで濃厚なチョコレートスポンジと甘さひかえめなチョコレートクリーム、トップデコレーションされた生クリームとの相性が抜群な、大人の生チョコレートケーキです。



#### <アン ヴェット> カカオポットノエル

W16×D8.5×H9cm 10,800円 東急フードショーエッジ限定

カカオの型の器をチョコレートで作り、シェフが一つひとつ手作業でカカオの模様を描きました。中はチョコレートムース、オレンジジュレやバナナガナッシュなどを重ねて7層に。味の奥行と調和を楽しめるガトーは、聖夜にふさわしい美しいクリスマスケーキです。



#### <SMILELABO (スマイルラボ)> ノエル・くまさん

直径 12×H4cm (くまさん H11cm) 5,616円

東急フードショーエッジ限定

パティシエが一つひとつ手作りで仕上げた、くまさんのチョコレートをのせたベリーとフロマージュのケーキ。チェリーやフランボワーズなど 4 種類の赤いフルーツを組み合わせたミックスベリーのムースに、濃厚な味わいのフロマージュムースを重ねました。



<パティスリー NOLI et NORI (ノリエノリ) >

Noël Thé vert (ノエル テ ヴェール)

直径 15×H5cm 7,400 円 東急フードショーエッジ限定

ニホンズモモとウメを掛け合わせて誕生した「露茜 (つゆあかね)」と、京都産の宇治抹茶を使用した和風のクリスマスケーキ。抹茶のほろ苦さと「露茜」の酸味が絶妙な大人のテイストで、黒糖風味の「紅はるか」の濃厚な味わいのムースがあっさりとしたケーキを引き立たせています。



<ローラス・カップケーキ 東京> クリスマスリース

直径 12×H7.5cm 4,968 円 東急フードショーエッジ限定

レッドベルベットのケーキにクリスマスリースをデコレーション。チョコとココアの生地にクリームチーズのアイシングのケーキは、ロンドンでも東京でも<ローラス・カップケーキ>の人気 No.1! しっとりとした舌触りと爽やかなチーズクリームのケーキは、クリスマスの主役になること間違いなし。



◆冷凍配送クリスマスケーキ

○取り扱い数 冷凍ケーキ6種 (限定2種含む)

○承り期間 ネットショッピング: 10月1日(日) ~ 12月13日(水) 17時

○お届け期間 12月22日(金) ~ 24日(日)

<Seiste (セイスト) > フレグラム

直径 15×H6cm 6,480 円 ※送料別途 東急フードショーエッジ限定

徳島県産のブランド柚子の「木頭ゆず」とエクアドルのチョコレートのケーキ。果実味溢れる果汁と類を見ない芳香を放つゆずを余すことなく使い、香ばしい生地と全てを包み込むように調和したチョコレートのクリームを、タルトに仕上げました。



<ninni (ニンニ) > Noel

直径 15×H7cm 5,500 円 ※送料別途 東急フードショーエッジ限定

「カルピスバター」を使ったバタークリームタイプのクリスマスケーキ。ピスタチオのスポンジに、絶品のりんごを作る長野県高山村「あぜがみサンファーム」のりんごジャムを挟み、ラズベリーのパューレとザクザクフイーアンティーヌをアクセントにしました。



<シェアイト> 特許取得チョコレートのブッシュドノエル(超低糖質)

W10×D20×H10cm 4,536 円 ※送料別途

糖質コントロールが必要な方もそうでない方も、同じように、同じものを、同じ場所で、大切な人と「おいしいね」と言い合える、そんな「幸せな食卓づくり」を目指している<シェアイト>。特許取得チョコをたっぷり使用した贅沢なブッシュドノエルは、砂糖や小麦粉を使用せず、大幅な糖質カットを実現しました。



渋谷ヒカリエ ShinQs、渋谷 東急フードショー、東急フードショーエッジなどで展開するクリスマス商品情報を順次紹介します。

URL : <https://www.tokyu-dept.co.jp/tokyudept/shibuyamap/christmas.html>

※10月1日(日) 10時からご覧いただけます

※表示価格は標準税率10% (\*軽減税率対象商品は8%)の消費税を含んだ税込み価格です ※数量には限りがございます