Christmas Sweets

クリスマスがまちどおしい！かわいいお菓子詰合せ！

フランス語で"可愛い"を意味する「ガトー・ミニョン」。12種類の焼き菓子詰合せ。

〈名古屋観光ホテル〉
ガトー・ミニョン
……税込 4,500円
■［本館］地下1階
スイーツステーション〈諸国銘菓〉
※12月1日㈭からの販売

様々な焼き菓子を楽しんでいただけるクリスマス限定の詰合せ。

〈ゴディバ〉
クリスマス ソフトベイクド
アソートメント
（12個入）
……税込 4,860円
■［本館］地下1階
スイーツステーション
※11月1日㈫からの販売

クリスマスを楽しむヒントをラベルにデザインしたチョコレートを、ブック型のパッケージに詰合せ。2023年のカレンダー付。

〈モロゾフ〉
クリスマスブック
（チョコレート25個入）
……税込 1,080円
■［本館］地下1階
スイーツステーション
※11月1日㈫からの販売

メープル風味のサブレにとろけるキャラメルクリームを閉じこめたクリスマス限定缶。

〈ティフィン〉メープルキャラメルサブレ 税込 1,620円
■［本館］地下1階スイーツステーション　※12月1日㈭からの販売

家族で一緒にクリスマスまで楽しくカウントダウン！

シュトーレンとはクリスマスの前に食べられるパン菓子。
少しずつ切り分けて食べることで味わいの変化をお楽しみいただけます。

職人歴20年のシェフが毎年半年かけて作る名品。温度や湿度によって変わる食感を楽しむファンもいるほど。

〈サンクレール〉シュトーレン
★20個限り……税込 3,240円
■［本館］地下1階スイーツステーション〈諸国銘菓〉
※12月1日㈭からの販売

レーズン、シトロン、オレンジ、マジパン入りの生地で、棒状のマジパンを包みました。

〈アンデルセン〉マンデルシュトレン
（約16㎝）……税込 2,052円
■［メンズ館］地下1階フレッシュステーション
※11月1日㈫からの販売

ドライフルーツにこだわった
優しい甘さのオリジナルシュトーレン。

〈ティフィン〉シュトーレン（約20㎝）
……税込 3,024円
■［本館］地下1階スイーツステーション
※12月1日㈭からの販売

12月18日から24日までの一週間、
毎日ひとつ扉を開ける楽しみが続きます。

〈ゴディバ〉
クリスマスファクトリー
7days カウントダウン
カレンダー（7粒入）
……税込 3,240円
■［本館］地下1階
スイーツステーション
※11月1日㈫からの販売

1日にひとつずつ数字の窓を開けながら、クリスマスを待つアドベントカレンダー。

〈モロゾフ〉
ホリデースイート
カレンダー
（チョコレート50個入）
……税込 1,620円
■［本館］地下1階
スイーツステーション
※11月1日㈫からの販売

※なくなり次第終了とさせていただきます。

★2022 Christmas Cake

2022
めいてつの
クリスマスケーキ

meitetsu

地元で人気のパティスリー

洗練された味をお楽しみください

PÂTISSERIE Chez KOBE

クラシカルなフランス菓子にこだわった、名古屋八事の老舗フランス菓子店。

〈シェ・コーベ〉

01 国産の完熟いちごと生クリームを使用したクリスマスケーキ。

ノエル・シャンティ

お申込み番号 991-601

(15㎝)……税込 **5,400**円

酒不使用 WEB

A.いちご
B.チョコレート
C.生クリーム
D.スポンジ

02 完熟いちごを使用したムースに、華やかなフルーツをあしらったクリスマスケーキ。

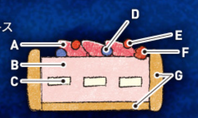
シャルロット・フレーズ

お申込み番号 991-591

(15㎝)……税込 **5,940**円

WEB

A.いちご　B.いちごムース
C.ライチジュレ
D.ブルーベリー
E.グロゼイユ
F.フランボワーズ
G.ビスキュイ生地



※お問合わせ=052-585-2706

RÉGNIE Bienvenue

グランシェフパティシエ長谷川氏の「僕のお菓子の向こう側に幸せがありますように」という思いのもと、本格フランス菓子を追究。

〈レニエ・ビアンヴニュ〉

03 レニエ自慢の極上生クリームとフワフワスポンジでいちごをたっぷりサンドしました。

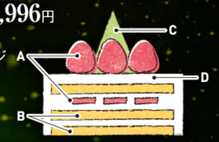
生クリームX'masデコレーションケーキ

お申込み番号 991-391

(15㎝)……税込 **3,996**円

WEB

A.いちご　B.スポンジ
C.ブラウニー
D.生クリーム



04 たくさんのクリスマスプレゼントを積んだサンタのそりをイメージした新作ケーキ。

リブレ・ノエル

お申込み番号 991-401

(12㎝)……税込 **5,940**円

酒不使用 WEB

A.ジュレフィエ　B.ガナッシュ　C.ビスキュイジョコンドピスタチオ
D.バニラムース
E.ピンクビスキュイジョコンド
F.ムースショコラ
G.フィアンティーヌショコラバユテ

※お問合わせ=052-585-7035

CAKE SIZE CHECK

0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20

サイズの目安としてご利用ください。

人気店から一流の味をお取り寄せ

〈名古屋観光ホテル〉

05 ふんわり焼き上げたきめ細やかなスポンジの上に、甘さ控えめの生クリームといちごをふんだんにデコレーション。

ストロベリードリーム

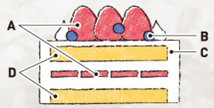
お申込み番号 991-501

(15㎝)……税込 **6,500**円

WEB

※お問合わせ=052-585-2117

A.いちご
B.ブルーベリー
C.生クリーム
D.スポンジ



06

〈一夜城ヨロイヅカ・ファーム〉

ライチとホワイトチョコレートのなめらかなムースに、フランボワーズのジュレ・アプリコットを忍ばせたオレンジムースの組合わせ。とてもフルーティーで爽やかな味わい。

ノエル・アルジャン

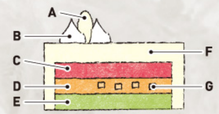
お申込み番号 991-661

(15㎝)……税込 **5,616**円

WEB

※お問合わせ=052-585-2117

A.ホワイトチョコレート　B.生クリーム
C.フランボワーズジュレ　D.オレンジムース
E.ピスタチオビスキュイ　F.ライチとホワイトチョコのムース
G.アプリコット



07

〈ア・ラ・カンパーニュ〉

鮮やかな緑のピスタチオに真っ赤ないちごが一面に敷きつめられた華やかなタルト。

コンテ ド ノエル

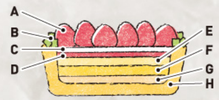
お申込み番号 991-421

(15㎝)……税込 **4,536**円

酒不使用 WEB

※お問合わせ=052-585-2117
※お渡し日:12月24日㊏のみ

A.いちご　B.ピスタチオ　C.生クリーム
D.イチゴソース　E.スポンジ
F.カスタードクリーム　G.アーモンドクリーム
H.オリジナルタルト生地



08

〈カラベル〉

なめらか食感のレアと濃厚な味わいのベイクド、2種類のいちごのチーズケーキをお楽しみいただけます。

フロマージュ・オ・フレーズ

お申込み番号 991-301

(15㎝)……税込 **3,600**円

酒不使用 WEB

※お問合わせ=052-585-2117

A.つぶつぶいちごレアチーズ
B.シュクレ
C.果肉入りいちごベイクド

09

〈バビ〉

イタリアから届くピスタチオペーストをふんだんに使用。濃厚なピスタチオムースとフランボワーズムースの華やかな酸味、ピスタチオクリームのコクと香りをお楽しみいただけます。

ピスタチオ イントレチャード2022

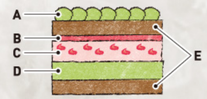
お申込み番号 991-431

(16㎝)……税込 **5,400**円

酒不使用 WEB

※お問合わせ=052-585-2117

A.ピスタチオクリーム
B.フランボワーズコンフィチュール
C.フランボワーズムース(フランボワーズの果肉入)
D.ピスタチオムース　E.チョコスポンジ



地元人気ショップの味を ご家庭でお楽しみいただけます

10

〈ミストラル〉

いちごやブルーベリーをたっぷりと盛り付けしたリース型のクリスマスケーキ。

ミストラルのクリスマスリース

お申込み番号 991-561

(21㎝)……税込 **7,560**円

WEB

※お問合わせ=052-585-2117

A.いちご　B.ブルーベリー
C.スポンジ　D.ラズベリー
E.生クリーム　F.いちごスライス
G.クレームダマンド
H.パートシュクレ

11

〈シトロンヴェール〉

すべて手作りのオリジナルアイシングクッキーでかわいらしくX'masを表現。

わくわくX'mas

お申込み番号 991-901

(16㎝)……税込 **7,020**円

WEB

※お問合わせ=052-585-2117
※お渡し日:12月24日㊏のみ

A.アイシングクッキー
B.スポンジ
C.いちご
D.生クリーム

12

〈コクリコ・パティスリー・エ・カフェ〉

サンタの帽子をかぶったクマ、チョコといちごのムースに塩気のあるクッキーで鼻と耳をかざりました。

くまさんノエル

お申込み番号 991-801

(15㎝)……税込 **4,968**円

酒不使用　WEB

※お問合わせ=052-585-2117

A.クッキー
B.ムースショコラ
C.ジェノワーズショコラ
D.ムースフレーズ

めいてつオリジナル

人気ショップのケーキで 笑顔のクリスマス

13

〈ザラメ スタンド〉

生地の中のセンターに、ミックスベリーとバニラ風味のホワイトチョコガナッシュを、いちごのムースで包んだハート型ケーキ。

ルージュフレーズ

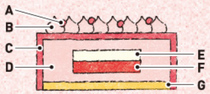
お申込み番号 991-481

(15㎝)……税込 **4,800**円

WEB

※お問合わせ=052-585-2708

A.パールショコラ　B.いちごの生クリーム　C.いちごのジュレ
D.いちごのムース　E.ホワイトチョコガナッシュ
F.ミックスベリーのコンポート　G.アーモンド生地



14

〈ティフィン〉

真っ赤ないちご、しっとり生クリーム、ふわふわスポンジの三重奏クリスマスケーキ。

セントクリスマス

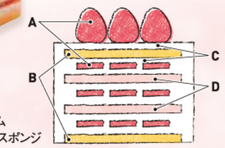
お申込み番号 991-101

(10.5㎝)……税込 **4,320**円

WEB

※お問合わせ=052-585-2176

A.いちご
B.スポンジ
C.生クリーム
D.いちごのスポンジ



15

〈ティフィン〉

ベルギー産チョコレートクリームに、ヘーゼルナッツとキャラメルクリームを合わせました。

ビュッシュドノエル

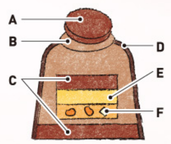
お申込み番号 991-441

(16.5㎝)……税込 **3,240**円

WEB

※お問合わせ=052-585-2176

A.マカロンショコラ　B.クレームショコラ
C.ビスキュイショコラ　D.ブラックショコラ
E.キャラメルクリーム
F.オレンジ・ヘーゼルナッツプラリネクリーム



16

〈ティフィン〉

なめらかな生クリームとふわふわなスポンジ。上品なバランスにこだわって仕上げました。

ブラン・ノエル

お申込み番号 991-171

(12㎝)……税込 **3,240**円

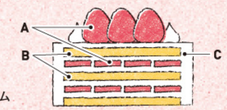
お申込み番号 991-181

(15㎝)……税込 **4,320**円

WEB

※お問合わせ=052-585-2176

A.いちご
B.スポンジ
C.生クリーム



17

〈シーキューブ〉

まろやかなマスカルポーネムースと、甘酸っぱいベリーのシロップを染みこませた生地とジュレの相性が抜群。

いちごのティラミス サンタドーム

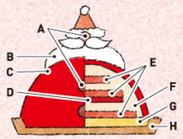
お申込み番号 991-251

(16.3㎝)……税込 **3,240**円

酒不使用　WEB

※お問合わせ=052-585-2161

A.チョコレート　B.生クリーム　C.グラサージュ
D.ベリーのジュレ　E.ベリーシロップを染み込ませたビスキュイ
F.マスカルポーネムース　G.ダマンド　H.タルト生地



18

〈シーキューブ〉

クリスマス定番の飾り、リースをイメージして仕上げました。

ハッピークリスマス ショート

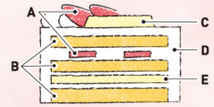
お申込み番号 991-191

(12.1㎝)……税込 **3,780**円

酒不使用　WEB

※お問合わせ=052-585-2161

A.いちご　B.スポンジ
C.チョコレート
D.生クリーム
E.ホワイトチョコレート



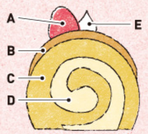
CAKE SIZE CHECK

サイズの目安としてご利用ください。

19

〈農ブランド〉
和栗生地を熊本県産栗のクリームで巻き仕上げました。

クリスマス　モンブラン
お申込み番号 991-631
(17㎝)……税込 3,888円
酒不使用　WEB
※お問合わせ＝052-585-7175

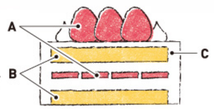


A.いちご
B.モンブランクリーム
C.和栗生地
D.熊本和栗クリーム
E.生クリーム

20

〈ユーハイム・ディー・マイスター〉
ふんわりスポンジと口どけよいコクのある生クリームに、フレッシュないちごを飾りました。

ショートデコレーション
お申込み番号 991-151
(12㎝)……税込 3,672円
お申込み番号 991-161
(13.5㎝)……税込 4,212円
酒不使用　WEB
※お問合わせ＝052-585-2162

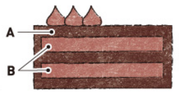


A.いちご　B.スポンジ
C.生クリーム

21

〈ブールミッシュ〉
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った自慢のショコラ。

クリスマス・ショコラケーキ
お申込み番号 991-461
(12㎝)……税込 3,348円
酒不使用　WEB
※お問合わせ＝052-585-7260

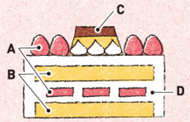


A.チョコレートスポンジ
B.チョコレート生クリーム

22

〈パステル〉
パステルならではのプリンをケーキの上にデコレーション。どちらも同時に楽しめます。

X'masなめらかプリンケーキ 5号
お申込み番号 991-271
(15㎝)……税込 4,300円
酒不使用　WEB
※お問合わせ＝052-585-7911

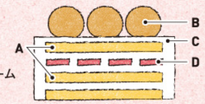


A.いちご　B.スポンジ
C.なめらかプリン
D.ホイップクリーム

23

〈ビアードパパの作りたて工房〉
自慢のクリームをふんだんに使用。
プチシューで可愛くデコレーションしました。

ビアードパパのクリスマスケーキ
お申込み番号 991-641
(12㎝)……税込 2,800円
お申込み番号 991-651
(18㎝)……税込 4,100円
WEB
※お問合わせ＝052-585-7290



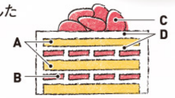
A.スポンジ
B.プチシュー
C.ホイップクリーム
D.いちご

24

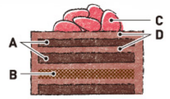
低糖質

〈フードコントロールショップ ゼロ〉
砂糖を使わず糖質オフと美味しさを追求したこだわりのクリスマスケーキ。

Nucca®　クリスマスケーキ
ホワイト　お申込み番号 991-361
(15㎝)……税込 10,800円
チョコレート　お申込み番号 991-701
(15㎝)……税込 10,800円
酒不使用（ホワイトのみ）　WEB
※お問合わせ＝052-585-7956



ホワイト
A.スポンジ
B・C.いちご
D.生クリーム



チョコレート
A.チョコレートスポンジ
B.けずりチョコレート
C.いちご
D.チョコレート生クリーム

CAKE SIZE CHECK 0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15

2022 Christmas Cake
2022 クリスマスケーキご注文とお渡しのご案内

ご注文方法

店頭でのご注文

承り期間：10月5日㊌→12月11日㊐
承り場所：本店［本館］地下1階
スイーツステーション各ショップ

※⑮～⑫の商品のご予約は、
［本館］地下1階スイーツステーション〈ヨックモック〉にて承ります。

インターネットでのご注文

承り期間：10月5日㊌ 12時→
12月6日㊋ 23時59分まで

■お申込みはこちらにアクセス
www.e-meitetsu.com
めいてつオンラインショッピング　検索

※インターネットでのお申込みは、一部の商品に限らせていただきます。
くわしくは名鉄百貨店ホームページをご覧ください。

お渡しについて

お渡し日：12月23日㊎→25日㊐
各日12時～19時30分 ※最終日は19時まで。
お渡し場所：本店［本館］7階特設会場

お渡し日当日は、ご予約の際にお渡しする「お客様控え」を必ずお持ちください。

※インターネットでのお申込みの場合、めいてつオンラインショッピングご注文時にメールにてお送りするご予約票の画面をご提示いただくか、ご予約票をプリントし、ご持参ください。

■ご予約承りに関するお問合わせ

10月5日㊌→12月11日㊐ 10時～20時 ※本紙に記載の各ショップ電話番号へお問合わせください。

■ご注意・お願い

※特定原材料につきましては、卵・小麦・乳のほか、アレルギー原因といわれている原材料を含んでいる商品がございますので、係員までお問合わせください。
※各商品は数に限りがございますのでお早めにお申し込みください。
※一部商品を除き、通常のお取り扱いはございません。
※一宮店でのご予約承り・お渡しはいたしかねます。
※天候・交通などの事情により入荷等に変更が生じる場合がございます。予めご了承ください。
※本紙の写真と実際の商品の内容・形状が多少異なる場合がございます。　※撮影用の装飾品は商品に含まれません。
※〈ザラメ スタンド〉〈ユーハイム・ディー・マイスター〉〈ビアードパパの作りたて工房〉は別途袋代がかかります。くわしくは各ショップにお問合わせください。

カタログ中のマークについて　酒不使用　アルコールは使用していません。　WEB　インターネットでご注文いただけます。