

タカキベーカリーのケーキは  
12月5日(日)締切です!

# タカキベーカリーの クリスマス・コレクション

※タカキベーカリーのケーキには、ローソクは付いていません。



505 タカキベーカリー  
いちごのケーキ

しっとりとした口どけの良い生地  
北海道産クリームを使用したまろやかな  
ホイップクリームとフルーツ(黄桃&バナナ)を  
サンドし、いちごで粉糖で仕上げました。

〈直径15cm〉  
**2,950円** (本体)  
(税込 3,186円)



506 タカキベーカリー  
Xmasファミリーアソート

ベリームース、抹茶、キャラメル、マロン、  
苺クリーム、チョコムース、  
オレンジチーズ、チョコの8種類。  
家族みんなで選べるおいしさを詰め込みました。

〈直径18cm〉  
**2,780円** (本体)  
(税込 3,003円)

507 タカキベーカリー  
クリスマスリースのチョコケーキ

チョコクリーム(サクサク食感の粒チョコ入り)をスポンジ生地でサンドし、チョコクリームとアーモンド風味のビスケットで仕上げました。上にはホワイトチョコや苺味のトッピング、さらにサンタさん&トナカイの飾り、お星様・ツリー・お家のチョコなどを飾りました。

〈直径15cm〉  
**2,480円** (本体)  
(税込 2,679円)



508 タカキベーカリー  
フルーツのタルト(フロマージュ仕立て)

5種のフルーツ(オレンジ・ブルーベリー・黄桃・キウイ・赤ずり(グロゼイコ))に、デンマーク産クリームチーズを使用したレモンフロマージュクリーム、  
を合わせました。さらに北海道産クリームを使用したホイップクリームとビスターチオで可愛らしく仕上げました。中にはカスタードクリーム、ラスベリージャム、ホワイトチョココーティングしたアマンド生地を閉じ込め、満足感のある味わいに。

〈直径15cm〉  
**2,480円** (本体)  
(税込 2,679円)



509 タカキベーカリー  
ショコラーデシュニッテン

チョコレートのカカオ感・ビター感と、キャラメルの香ばしい甘みが広がる、濃厚で本格的なチョコレートケーキです。ショコラムースやキャラメルショコラムース、ショコラ生地、フィアンティヌ(サクサクとしたフレーク状の生地)等を重ねました。表面はグラサージュショコラやココアパウダー、ホワイトチョコ、金箔などで上品に仕上げました。

〈15cm×6cm×5.5cm〉  
**2,080円** (本体)  
(税込 2,247円)



510 タカキベーカリー  
イタリア栗のモンブラン

イタリア栗をクリームやペーストにもたっぷり使用した、  
贅沢で風味豊かな味わいのモンブランです。

〈直径12cm〉  
**2,480円** (本体)  
(税込 2,679円)



511 タカキベーカリー  
真っ赤なベリーのタルト

クリスマスパーティーの  
食卓を華やかに演出する、  
真っ赤なベリーを敷き詰めた  
タルトです。

〈直径15cm〉  
**2,400円** (本体)  
(税込 2,592円)



512 タカキベーカリー  
2層のチーズケーキ

オーストラリア産クリームチーズを使った  
コクのあるベイクドチーズケーキに、  
爽やかな酸味のレアチーズを重ね、  
まろやかなホイップクリームで仕上げました。

〈直径12cm〉  
**1,800円** (本体)  
(税込 1,944円)



こちらの商品は11月30日(火)締切です!

7大アレルギー  
不使用ケーキ

原材料に「卵・乳製品・  
小麦粉」を使用しておりません

タカキベーカリー  
卵・乳・小麦を  
使わないケーキ

卵・乳製品・小麦粉を使用せず、  
国産米粉を使ったスポンジ生地で  
黄桃と豆乳クリームをサンドし、  
自家製のいちごゼリー・ぶどう・洋梨・マンゴー・  
黄桃で仕上げたフルーツケーキです。

◎本品は、独立した製造ラインで製造し、卵・乳・小麦・そば・落花生・  
えび・かにアレルギーについて検査したのちに出荷しております。  
◎卵・乳製品、小麦粉を使用したケーキとは、食感が異なりますので、  
ご了承ください。  
◎ケーキ側面にクリスマス専用のデザインの巻き帯を巻いています。



〈直径15cm〉  
**2,950円** (本体)  
(税込 3,186円)

タカキベーカリー  
ハーフ&ハーフ  
よくばりピザ

XMのパーティーにぴったりな  
大きなサイズ。人気のマルゲリータ  
& 4種のチーズ、2種類の味が  
楽しめるよくばりピザです。

〈直径29cm〉  
**1,800円** (本体)  
(税込 1,944円)



召し上がり方  
(加熱目安)  
・オーブンレンジ250℃で約5~7分  
・オーブントースターで1000Wで約4~6分  
全体がこんがりきつね色に  
焼けてきたら出来上がりです。