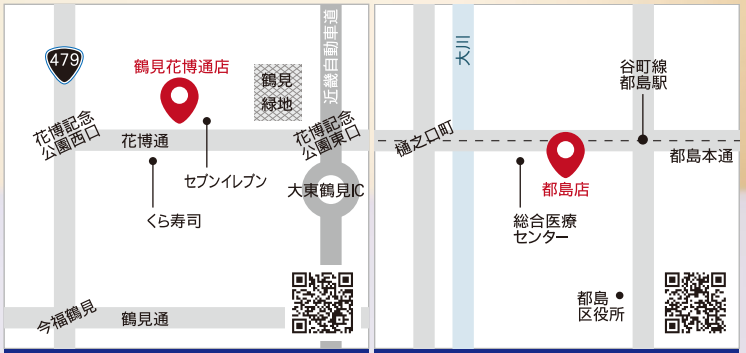
ジャンルプランのクリスマスケーキ

店頭にてご予約承り中!!

12/20(日) 迄にクリスマスケーキを ご予約いただきましたら10%OFF!!

※12/23.24.25 にお渡しのお客様のみ。
※京阪百貨店守口は対象外です。ご了承くださいませ。
※お電話でのご予約は受け付けておりません。

※予約数に達した場合当日販売のみとなりますので、お早目のご予約をおすすめいたします。
※クリスマスケーキの発送は出来ません。
※クリスマスケーキは写真と多少デザインが異なる場合がございます。ご了承くださいませ。



▲ ジャンルプラン鶴見花博通店

〒538-0053 大阪市鶴見区鶴見6-6-44
TEL.06-6912-2377/OPEN 9:00-20:00

▲ ジャンルプラン都島店

〒534-0021 大阪市都島区都島本通2-14-6
TEL.06-6923-6722/OPEN 9:00-20:00



▲ ジャンルプラン関目店

〒536-0008 大阪市城東区関目5-15-28
TEL.06-6933-3993/OPEN 9:00-20:00



▲ ジャンルプラン鶴見安田店

〒538-0032 大阪市鶴見区安田4-1-50
TEL.06-6780-4733/OPEN 10:00-20:00

WEB

facebook

Instagram

LINE

公式から期間限定のお得なクーポンが届くかも！

2026 Christmas Cake Catalog



OSAKA SWEETS FOREST
JAN RUPURAN
CHEZ MIYAKE

ホワイトクリスマス ～スペシャル・エモーション～



7号(21cm)＋5号(15cm)

本体 15,000 円

(税込 16,200 円)

立体感のある2段積みのスペシャルデコレーション。苺をさらにたっぷりと使い、より豪華な仕上がりになりました。クリスマスパーティーにいかがですか♪

シャンテ・ネージュ・グラン



7号(21cm) 本体 8,000円 (税込 8,640 円)

大きなサイズは“より楽しく”をテーマに飾ったスペシャルバージョン。チョコレートのトナカイ、ホワイトチョコのもみの木や柊。にぎやかなサンタの森にしてみました。苺をサンドしています。

シャンテ・ネージュ

内地産の新鮮な生クリームと苺をあわせ、フルーティーで風味豊かなクリスマスケーキに仕上げました。



4号 (12cm) 本体 3,800円 (税込 4,104 円)

5号 (15cm) 本体 4,500円 (税込 4,860 円)

6号 (18cm) 本体 5,200円 (税込 5,616 円)

シャンテ・ネージュチョコ生クリーム



4号 (12cm) 本体 3,900円 (税込 4,212 円)

5号 (15cm) 本体 4,600円 (税込 4,968 円)

6号 (18cm) 本体 5,300円 (税込 5,724 円)

7号 (21cm) 本体 8,200円 (税込 8,856 円)

ジャンルプラン特製チョコ生クリームと苺をあわせ、風味豊かなクリスマスケーキに仕上げました。



ショコラマロンタルト

5号 (15cm)

本体 4,000円

(税込 4,320 円)

サクサクのタルト生地に生クリームとカスタードクリームを組合せ、濃厚なチョコと風味薫る栗のクリームを使ったクリスマスケーキです。



N.Y チーズケーキ

5号 (15cm)

本体 4,000円

(税込 4,320 円)

濃厚なチーズケーキにたっぷりの生クリームを合わせたクリスマスケーキです。



いちごタルト

5号 (15cm)

本体 4,500円

(税込 4,860 円)

サクサクのタルト生地に生クリームとカスタードクリームを組合せ、上に苺を贅沢に使ったクリスマスケーキです。



クリスマス・ショコラ

5号 (15cm)

本体 4,000円

(税込 4,320 円)

アーモンドとココアで作ったショコラ生地とガナッシュクリームを合わせた、ショコラづくしのクリスマスケーキです。



ラズベリームース

5号 (15cm)

本体 4,000円

(税込 4,320 円)

甘酸っぱいラズベリームースに、コクのあるバニラムースとジュレを組み合せたクリスマスケーキです。



栗のブッシュドノエル

本体 3,500円

(税込 3,780 円)

栗のやさしい甘みとチョコレートのコク、生クリームのまろやかさが重なった上品で食べやすい味わいに仕上げました。