

# CHRISTMAS CAKE

サイズの確認に使ってね!

24  
23  
22  
21  
20  
19  
18  
17  
16  
15  
14  
13  
12  
11  
10  
9  
8  
7  
6  
5  
4  
3  
2  
1  
0



ほんのり甘酸っぱい莓と  
コクのあるホイップクリームの絶妙なハーモニーです。



商品番号 M0010  
ラ・フリーズ  
莓ショートケーキ 4号  
本体価格 3,500円 (税込3,780円)  
※生クリーム入り  
ホイップクリーム  
b 角切りの莓  
直徑約13cm×高さ約5.6cm (3~4人前) 特定原材料: 卵、小麦、乳  
※8個別添 ローズク付き

**早得** 申込日 11月28日まで 本体価格 3,300円 (税込3,564円)  
お渡し日 12/15まで お渡し日 12/21~25  
お渡し日 12/17まで お渡し日 12/23~25



商品番号 M0012  
ラ・フリーズ  
莓ショートケーキ 6号  
本体価格 5,000円 (税込5,400円)  
※生クリーム入り  
ホイップクリーム  
b 角切りの莓  
直徑約18cm×高さ約5.6cm (5~6人前) 特定原材料: 卵、小麦、乳  
※8個別添 ローズク付き

**早得** 申込日 11月28日まで 本体価格 4,800円 (税込5,184円)  
お渡し日 12/15まで お渡し日 12/21~25  
お渡し日 12/17まで お渡し日 12/23~25

5号  
商品番号 M0011  
ラ・フリーズ  
莓ショートケーキ 5号  
本体価格 4,300円 (税込4,644円)  
直徑約15cm×高さ約5.6cm (4~5人前) 特定原材料: 卵、小麦、乳  
※7個別添 ローズク付き

**早得** 申込日 11月28日まで 本体価格 4,100円 (税込4,428円)  
お渡し日 12/15まで お渡し日 12/21~25  
お渡し日 12/17まで お渡し日 12/23~25



毎まるごと4個をカスタードクリームで包み  
表面に生クリーム入り  
ホイップクリームを使用しました。

商品番号 M0016  
スノードーム  
本体価格 3,000円 (税込3,240円)  
直徑約15cm×高さ約6.5cm (4~5人前) 特定原材料: 卵、小麦、乳  
※2個別添 ローズク付き

**早得** 申込日 11月28日まで 本体価格 2,800円 (税込3,024円)  
お渡し日 12/15まで お渡し日 12/21~25  
お渡し日 12/17まで お渡し日 12/23~25



削りチョコをサンドした  
チョコレートケーキです。

商品番号 M0014  
チョコレートケーキ 4号  
本体価格 3,000円 (税込3,240円)  
直徑約13cm×高さ約5.6cm (3~4人前) 特定原材料: 卵、小麦、乳  
※ローズク付き

**早得** 申込日 11月28日まで 本体価格 2,800円 (税込3,024円)  
お渡し日 12/15まで お渡し日 12/21~25  
お渡し日 12/17まで お渡し日 12/23~25

**ご自宅へお届け**  
**宅配ケーキ**  
承り期間 12/13まで お届け 12/20~24  
配送料込み 冷凍にてお届け  
※沖縄全域・全国離島と、北海道・四国・九州の一部を除く

ふわふわのスポンジ生地で  
カスタードクリームとバナナをサンド。  
天面にはストロベリーとマンゴー、ブラックベリーを  
トッピングし軽く立てたクリームを  
絞りました。

parisserie  
KIHACHI  
宅配 冷凍  
商品番号 2-15-33-8  
patisserie KIHACHI  
トライフルショートケーキ  
本体価格 4,200円 (税込4,536円)  
直徑約15cm×高さ約4cm  
特定原材料: 卵、小麦、乳 解凍時間: 冷蔵庫で約6時間  
a ナバージュソース b 塩ダイス、塩バターカット、マンゴーダイス、ブラックベリー c 生クリーム入りホイップ d カスタードホイップ e バナナピューレ d フレーズスポンジ

ベリーの魅力を活かすに  
味わっていただけるように、  
オリジナルクリームとの  
黄金比を突き詰めた  
魅惑のショートケーキです。

HERMI CHAUFFENTIER  
ASHITA 1988  
宅配 冷凍  
商品番号 2-15-17-0  
アンリ・シャルパンティエ  
ザ・ショートケーキ  
(魅惑のフランボワーズ&  
ブルーベリー)  
本体価格 4,300円 (税込4,644円)  
直徑約12.5cm×高さ約5.3cm (3~4人前) ローズク付き  
※サイドにフィルムが巻かれています。 特定原材料: 卵、小麦、乳 解凍時間: 冷蔵庫で約6時間

ダークチョコレートを  
アーモンドパウダー生地に練り込んで  
じっくりと焼き上げました。  
チョコレートチップが  
食感のアクセントです。

GODIVA  
宅配 常温  
商品番号 2-15-16-1  
GODIVA  
クリスマス ガトー オ ショコラ  
本体価格 4,200円 (税込4,536円)  
直徑約12cm×高さ約3cm (3~4人前) 特定原材料: 卵、小麦、乳  
a ゴディバ(ロゴ)チョコレート b シリアルチョコ c ミルクチョコレート d ドライストロベリー e ゴールドパウダー f チョコレートチップ g ダークチョコレートをアーモンドパウダー生地に練り込んで焼き上げたスポンジ

2種のショコラース、キャラメルソース、  
食感のアクセントにアーモンド、  
香りづけにコアントローを  
使用したショコラケーキです。

Lotel Okura  
宅配 冷凍  
商品番号 2-15-11-6  
ホテルオークラ  
キャラメルダブルナッツ  
ショコラ  
本体価格 4,500円 (税込4,860円)  
直徑約15cm×高さ約5cm (4~5人前)  
特定原材料: 卵、小麦、乳 解凍時間: 冷蔵庫で約6時間  
a ヘーゼルナッツ b キャラメルソース c キャンディングアーモンドダイス d グラサージュショコラ e ショコラース f コアントローシロップ g ココアスポンジ h ヘーゼルナッツショコラース i フラリキャラメルフィアンティース j ビスケットクランチ

石臼挽き抹茶を使用し、  
宇治抹茶の上品な香りと苦味を楽しめるモンブラン。  
別添の宇治抹茶パウダー付きです。

宇治抹茶もんぶらんケーキ  
宅配 冷凍  
商品番号 2-15-12-5  
辻利兵衛本店  
宇治抹茶もんぶらんケーキ  
本体価格 4,500円 (税込4,860円)  
直徑約14.5cm×高さ約8cm (4~5人前)  
特定原材料: 卵、小麦、乳 解凍時間: 冷蔵庫で約14時間  
a 熟皮菓 b フリーズドライストロベリー c 宇治抹茶クリーム d マロンクリーム e スポンジ f ほうじ茶クランチ g フィアンティース

サクサクのタルト生地に  
彩り鮮やかなフルーツを  
のせました。

銀座千疋屋  
Since 1894  
宅配 冷凍  
商品番号 2-15-05-5  
銀座千疋屋  
銀座タルト(フルーツ)  
本体価格 4,400円 (税込4,752円)  
直徑約15cm (4~5人前)  
特定原材料: 卵、小麦、乳 解凍時間: 冷蔵庫で約6~8時間  
a フルーツ(マンゴー、グレープフルーツ、洋梨、オレンジ、キウイ、ブルーベリー) b カスタードクリーム c スポンジ生地 d アーモンド風味生地 e タルト

マリオンクレープ  
オリジナルの粉を使用した  
ふんわり軽めの皮を  
何層にも重ねた  
ミルククレープです。

宅配 冷凍  
商品番号 2-15-14-3  
マリオンクレープ  
クリスマスミルククレープ  
本体価格 3,700円 (税込3,996円)  
直徑約15cm×高さ約4.5cm (4~5人前)  
特定原材料: 卵、小麦、乳 解凍時間: 冷蔵庫で約12時間  
a キャラメルホイップクリーム b 酸かきアーモンド c ホイップクリーム d マリオンクレープ e フロイザール配合クレープ皮 f 自家製サンドクリーム

イチゴ味の真っ赤なグラサージュと  
シャンティクリームの艶で  
サンタクロースをデザインした  
かわいらしいケーキです。

宅配 冷凍  
商品番号 2-15-20-4  
シーキューブ  
いちごのティラミスサンタドーム  
本体価格 4,200円 (税込4,536円)  
直徑約15.5cm×高さ約9.6cm (4~6人前) ローズク付き  
特定原材料: 卵、小麦、乳 解凍時間: 冷蔵庫で約8時間  
a シャンティクリーム b いちご味のグラサージュ c ペリーシロップの染みだんだん d スキイ d マスカパネームス e ベリーのジュレ d マンド g クルト生地

**Sandwich**  
家族が集う食卓を華やかに盛り上げます。  
商品番号 D0001  
とんかつ まい泉  
まい泉  
ヒレかつサンドオードブル  
本体価格 2,430円 (税込2,624.40円)  
※お申し込み時にご購入商品のお支払いが必要となります。お支払いは本体価格の合計に消費税を加えた金額(1円未満切り捨て)となります。  
お申し込み方法 12/21(土)~12/25(水) ※一部お渡し日が12/22(日)~25(水)、12/23(月)~24(火)のみの商品がございます。  
※一部お渡し日は12/22(日)~25(水)、12/23(月)~24(火)のみの商品がございます。  
承り店舗のサービスカウンターまたは売場係員までご希望日時の13:00~20:00までの間でお受け取りください。「お客さま控え」をお持ちください。  
宅配の場合 12/20(金)~12/24(火) 宅配にてお届け  
(沖縄全域・全国離島と北海道・四国・九州の一部を除く)  
※宅配の時間指定はお受けできません。詳しくは係員におたずねください。  
※お預かりした個人情報につきましては、関係法令を遵守しイオンマーケット(株)委託取引先において厳重に管理・保管し今回の予約発送のみ使用いたします。

**特定原材料8品目不使用ケーキ**  
本品は独立したラインで製造し、卵・乳成分・小麦・そば・落花生・えび・かに・くるみアレルギーについて検査したのも出荷しております。卵・乳製品・小麦粉を使用したケーキとはスポンジの食感が異なりますのでご了承ください。※ローズクは付属していません。

商品番号 M0042  
タカキベアラー  
卵・乳・小麦を  
使わないケーキ  
本体価格 3,580円 (税込3,866.40円)  
直徑約15cm×高さ約4.7cm (4~5人前)  
※サイドにフィルムが巻かれています。  
※ローズクは付属していません。  
※こちらの商品は宅配ではありません。

米粉のスポンジに  
豆乳クリームと黄桃をサンド。  
黄桃・洋なし・ぶどう・  
いちごゼリーを  
トッピングしました

商品番号 M0042  
タカキベアラー  
卵・乳・小麦を  
使わないケーキ  
本体価格 3,580円 (税込3,866.40円)  
直徑約15cm×高さ約4.7cm (4~5人前)  
※サイドにフィルムが巻かれています。  
※ローズクは付属していません。  
※こちらの商品は宅配ではありません。

a 洋梨 b ぶどう  
c いちごゼリー d 黄桃  
e 豆乳ホイップクリーム  
f 米粉のスポンジ生地

**お申込みについて**  
お申込み 店頭お渡しの場合 12/17(火)20:00まで ※締切日の早い商品がございます。  
お申し込み 締切日 宅配の場合 12/13(金)20:00まで  
早得期間 早得 11/28(木)20:00まで 左記早得マークの商品が対象となります。  
お申し込み ①承り店舗のサービスカウンターまたは売場係員まで  
方法 ②WEBサイトにてお申込みください  
※お申し込み時にご購入商品のお支払いが必要となります。お支払いは本体価格の合計に消費税を加えた金額(1円未満切り捨て)となります。  
お受け取り方法 12/21(土)~12/25(水) ※一部お渡し日が12/22(日)~25(水)、12/23(月)~24(火)のみの商品がございます。  
※一部お渡し日は12/22(日)~25(水)、12/23(月)~24(火)のみの商品がございます。  
承り店舗のサービスカウンターまたは売場係員までご希望日時の13:00~20:00までの間でお受け取りください。「お客さま控え」をお持ちください。  
宅配の場合 12/20(金)~12/24(火) 宅配にてお届け  
(沖縄全域・全国離島と北海道・四国・九州の一部を除く)  
※宅配の時間指定はお受けできません。詳しくは係員におたずねください。  
※お預かりした個人情報につきましては、関係法令を遵守しイオンマーケット(株)委託取引先において厳重に管理・保管し今回の予約発送のみ使用いたします。

米粉のスポンジに  
豆乳クリームと黄桃をサンド。  
黄桃・洋なし・ぶどう・  
いちごゼリーを  
トッピングしました

商品番号 M0042  
タカキベアラー  
卵・乳・小麦を  
使わないケーキ  
本体価格 3,580円 (税込3,866.40円)  
直徑約15cm×高さ約4.7cm (4~5人前)  
※サイドにフィルムが巻かれています。  
※ローズクは付属していません。  
※こちらの商品は宅配ではありません。

米粉のスポンジに  
豆乳クリームと黄桃をサンド。  
黄桃・洋なし・ぶどう・  
いちごゼリーを  
トッピングしました

商品番号 M0042  
タカキベアラー  
卵・乳・小麦を  
使わないケーキ  
本体価格 3,580円 (税込3,866.40円)  
直徑約15cm×高さ約4.7cm (4~5人前)  
※サイドにフィルムが巻かれています。  
※ローズクは付属していません。  
※こちらの商品は宅配ではありません。

a 洋梨 b ぶどう  
c いちごゼリー d 黄桃  
e 豆乳ホイップクリーム  
f 米粉のスポンジ生地

受付時間 午前9:00~午後5:00  
(土曜・日曜・祝日・年末年始を除く)  
お電話でのご注文は承っておりません。

ご予約承り期間 2024年 12/17(火)まで このマークが目印 早得 早得承り期間 2024年 11/28(木)まで  
※承り期間の異なる商品がございます。詳しくは各商品ページをご覧ください。※ご予約商品はお客さま感謝デー等の割引企画対象外です。  
WEBでもお申込みできます  
https://www.aeonmarket-peacock.com



定番人気のケーキが可愛いプチサイズに。  
みんなでシェアしてクリスマスを楽しみましょう。



- いちごと練乳が好相性の「いちごムース」
- 栗の風味とやさしい甘みの「マロンロール」
- 抹茶の上品な香り「抹茶ケーキ」
- チョコレートホイップクリームを楽しむ「チョコレートケーキ」
- ピスタチオホイップクリームでツリーをイメージした「ピスタチオロール」
- 雪だるまをイメージした「チーズ風味のタルト」
- ベリージャムのほのかな酸味「ショートケーキ」
- サンタをイメージした「いちごタルト」
- トナカイをイメージした「チョコタルト」

商品番号 M0013  
**クリスマスパーティーアソート (9個入り)**  
本体価格 **3,000円** (税込3,240円)  
トレーフタ(縦約20cm×横約18cm×高さ約6.5cm)  
特定原材料: 卵、小麦、乳  
承り期間 12/17まで お渡し日 12/22~25

ふわりとした柔らかなスポンジ生地に、  
栃木県産の苺をサンド、デコレーションし  
伝統のホイップクリームで飾り付けた  
定番の生ケーキです。



商品番号 M8001  
金谷ホテル  
**クリスマス生ケーキ 5号**  
本体価格 **5,500円** (税込5,940円)  
直径約15cm 特定原材料: 卵、小麦、乳、大豆  
承り期間 12/15まで お渡し日 12/23-24

幅広い年齢層に向けたチョコレートケーキです。  
全体を固いチョコレートでコーティングし  
少しピターなココアスポンジに  
甘酸っぱいいちごジャムがアクセントとなり、  
なめらかなチョコレートクリームを  
トッピングした往年の  
チョコレート  
ケーキとなります。



商品番号 M8003  
金谷ホテル  
**クリスマスチョコレートケーキ 5号**  
本体価格 **5,000円** (税込5,400円)  
直径約15cm 特定原材料: 卵、小麦、乳、大豆、アーモンド  
承り期間 12/15まで お渡し日 12/23-24

ふんわりときめ細かなスポンジに、  
甘さひかえめてくちどけの良い  
ホイップクリームと栗の甘露煮を巻き込みました。  
日光の森林をイメージし  
和栗のクリームと飾り付けの  
チョコレートでクリスマス  
を奏でるロールケーキです。



商品番号 M8002  
金谷ホテル  
**マロンのクリスマスロール**  
本体価格 **6,200円** (税込6,696円)  
約19cm×約9cm×約9.5cm 特定原材料: 卵、小麦、乳、大豆  
承り期間 12/15まで お渡し日 12/23-24

お子さまから大人まで楽しめる定番ケーキを集めたクリスマスアソートです。



商品番号 M0017  
**クリスマス8種の  
アソートケーキ**  
本体価格 **3,000円** (税込3,240円)  
直径約16.5cm×高さ約4.5cm  
特定原材料: 卵、小麦、乳  
承り期間 12/17まで お渡し日 12/22~25

- ① 栗のやさしい甘み「マロンショート」
  - ② いちごホイップクリームのほのかな酸味「ショートケーキ」
  - ③ オレンジジュリアンが隠し味「グラサージュショコラ」
  - ④ 苺ホイップクリームの味わいが特徴の「いちごフォン」
  - ⑤ 抹茶の上品な香りを堪能「抹茶ケーキ」
  - ⑥ お子様でも食べやすい味わい「チョコレートケーキ」
  - ⑦ マンゴの濃厚な味わい「マンゴー杏仁ショート」
  - ⑧ なめらかなチーズムースが特徴の「レアチーズ」
- ※①、③はお酒を香づけに使用しています。



自家製の折パイにカスタードホイップをサンドしたミルフィーユ。  
ホイップクリームとシロップ漬け苺をトッピングしました。



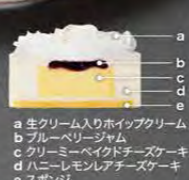
商品番号 M0021  
**切れるミルフィーユ**  
本体価格 **2,500円** (税込2,700円)  
縦約3.4cm×横約7.8cm×高さ約6cm×4切れ  
(4人前) 特定原材料: 卵、小麦、乳  
承り期間 12/12まで お渡し日 12/21~25



ペイクドとレアの2種類が味わえる  
見た目も華やかなチーズケーキです。



商品番号 M0003  
青山フロマージュ  
**フロマージュ ダン  
フロマージュ**  
本体価格 **4,300円** (税込4,644円)  
直径約12cm (3~4人前) 特定原材料: 卵、小麦、乳  
承り期間 12/17まで お渡し日 12/22~25



「栗」「ヘーゼルナッツ」「バニラ」の  
素材の味と、  
カシスの酸味と香りが引き立つ  
食べ進む楽しさが広がる  
特別なモンブランです。



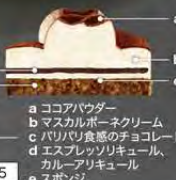
商品番号 M0002  
菊地賢一シェフ監修  
**ノエル ノワゼット モンブラン**  
本体価格 **4,200円** (税込4,536円)  
直径約13cm (3~4人前) 特定原材料: 卵、小麦、乳  
承り期間 12/17まで お渡し日 12/22~25



北海道産のマスカルポーネを使用し、  
チョコレートのバリバリ食感と、濃厚でとろける  
口どけが楽しめるティラミスです。



商品番号 M0007  
アトリエ・フロマージュ  
**ティラミス**  
本体価格 **3,400円** (税込3,672円)  
直径約14cm (3~4人前) 特定原材料: 卵、小麦、乳  
承り期間 12/17まで お渡し日 12/22~25



商品番号 M0037  
**クリスマス キャラクター  
ケーキ4号 (ドラえもん)**  
本体価格 **4,600円** (税込4,968円)  
直径約13cm×高さ約4.7cm (3~4人前)  
ローソクは付属しておりません。 特定原材料: 卵、小麦、乳  
※ピックはお客さまに飾り付けていただく仕様です。※画像はイメージです。  
**早得** 11月28日まで 本体価格 **4,400円** (税込4,752円)  
承り期間 12/12まで お渡し日 12/21~25



商品番号 M0038  
フジパン  
**アンパンマンケーキ**  
本体価格 **4,600円** (税込4,968円)  
直径約15cm×高さ約6cm ローソク付き、(4~5人前)  
※3個別添 特定原材料: 卵、小麦、乳  
**早得** 11月28日まで 本体価格 **4,400円** (税込4,752円)  
承り期間 12/12まで お渡し日 12/21~25



商品番号 M0034  
ハローキティ50周年×イオン50周年コラボ  
**ハローキティのクリスマスケーキ**  
本体価格 **3,800円** (税込4,104円)  
直径約12cm×高さ約7cm (3~4人前) 特定原材料: 卵、小麦、乳  
※この商品は、お受取り当日中にお召し上がりください。  
承り期間 12/17まで お渡し日 12/22~25



商品番号 M0005  
OGGI  
**ショコラオレンジ ノエル**  
本体価格 **5,200円** (税込5,616円)  
直径約15cm (4~5人前) 特定原材料: 卵、小麦、乳  
承り期間 12/17まで お渡し日 12/22~25



商品番号 M0006  
土屋公二シェフ監修  
**ノエル オ ショコラ フレーズ**  
本体価格 **4,000円** (税込4,320円)  
直径約12cm (2~4人前) 特定原材料: 卵、小麦、乳  
承り期間 12/17まで お渡し日 12/22~25



商品番号 M0009  
Noix  
**木の実のプッシュドノエル**  
本体価格 **4,200円** (税込4,536円)  
長さ約15cm×横約7cm×高さ約7cm  
特定原材料: 卵、小麦、乳、くるみ  
承り期間 12/17まで お渡し日 12/22~25

■ご予約商品はお客様感謝デー等の割引企画対象外です。■いずれも数量に限りがございますのでお早めにお申し込みください。万一品切れの際はご容赦ください。■写真は全てイメージです。掲載商品の内容・容器は実際の商品とは一部異なる場合がございます。盛り付けのお皿などは商品に含まれておりません。■天候及び交通事情により、お届けが遅くなる場合がございます。■宅配商品については複数個お申込みの場合でも個別のお届けになりますことをあらかじめご了承ください。■お買物袋ご持参のご協力をお願いいたします。(お買物袋は有料です。)■詳しくは売場係員におたずねください。