

B1F Christmas Party Food

ご予約 11/1 (金) スタート!

グロサリー 北野エース TEL 099-216-8825

デリ サボ TEL 099-295-3157



予約 OK

鹿児島県産焼豚ブロック 500g ¥2,473
鹿児島県産の豚肉を職人の技術で3日間漬け込み、直火焼きで仕上げた焼き豚。肉のおいしさと食感が一味違う。
*12/20まで予約可
*当日は数量限定



予約 OK

クリスマスオードブル(3~4人前) ¥4,500
人気のからあげをはじめとした盛沢山のオードブル。
*12/18まで予約可
*当日は数量限定
※仕入状況により内容が若干変更になる場合があります。



予約 OK

フライドチキンクリスマスBOX(6本入り) ¥1,200 (単品1本 ¥230)
スパイスが決め手のフライドチキン。お得なBOXをご用意。
*12/18まで予約可
*当日は数量限定

肉の池澤 TEL 099-227-8220



予約 OK

鹿児島県産赤鶏ローストチキン(照焼味・にんにく黒コショウ味) 各1本 ¥658
鹿児島県産赤鶏をジューシーに焼き上げた逸品。
*12/20まで予約可
*当日は数量限定



ローストビーフ 100g ¥428
合鴨カルパッチョサラダ 100g ¥308
ローストビーフと柔らかな合鴨肉はワインと相性抜群。



予約 OK

国産赤鶏の丸鶏ロースト ¥2,980
適度な歯ごたえと風味の良さが、香よくジューシーな丸鶏ロースト。
*12/20まで予約可
*当日は数量限定

北京酒菜 華翔 TEL 099-298-9610



クリスマスチキンセット ¥1,000
外はカラッと揚げてジューシーに仕上げたクリスマス限定のチキンセット。



フライドチキン(カレー味) ¥298
カレー味のスパイスが食欲を増し食べ応えたっぷりのフライドチキン。

さかな屋 魚心 TEL 099-248-7728



予約 OK

クリスマス限定寿司盛り(2人前) ¥2,380~
人気寿司を盛り合わせた、さかな屋こだわりのクリスマス限定寿司盛り。
*前日まで予約可
*当日は数量限定

ベーカリー ネッコ TEL 099-225-2026



予約 OK

シュトーレン ¥1,800(ショート¥1,000)
洋酒漬けのドライフルーツとナッツがたっぷり入ったドイツの菓子パン。
*12/1-15まで予約可
*当日は数量限定

自家焙煎珈琲豆 トゥ・レ・ジュール TEL 099-222-7531



クリスマス ブレンド珈琲 100g ¥900
芳醇な香りと、ふわりと広がる甘味とココ。酸味がなく、すっきりとした後味のブレンドがケーキにもぴったり。



クリスマス ドリップセット ¥918
濃いめのコーヒー2種と軽めのコーヒー3種のドリップセット。

Christmas 2024



マルヤガーデンズの
おいしい★クリスマス

ケーキのご予約はWEB、または店頭にて **ご予約時の事前決済限定**

ご予約について

ご予約期間 **11/1(金)~12/17(火)**

WEB予約 **クレジットカード決済限定**
<https://maruya-gardens.net>

店頭予約 **マルヤガーデンズ B1F ブランシェ ~かごしまちの駅~**
○商品代金はご予約時に頂戴いたします。
○お電話でのご予約承りはいたしかねますのでご了承ください。

お渡しについて

お渡し期間 **12/23(月)・24(火)・25(水) 11:00~19:00**

お渡し場所 **B1F キッチンスタジオ前 特設会場**

(お問い合わせTEL)099-248-8881(ブランシェ~かごしまちの駅~)
○商品の性質上、予約後の変更・キャンセルはお受けできません。予めご了承ください。
○各商品は予定数に達次第、ご予約を締め切らせていただきます。
○複数ご購入される場合は合計金額が異なる場合がございます。

Christmas Cake 2024



[サイズの目安]



※写真はイメージです。商品の内容、形状が一部変更となる場合がございます。予めご了承ください。
※価格は全て税込表記となっております。



●Léger bleu(レジェ・ブルー)
ニューヨークチーズのタルト

01 4号



ニューヨークチーズ(コンフィ)
アーモンドタルト

01 ¥2,484 [限定30個]

キリチーズ、手作りのサワークリーム、生クリーム等がたっぷり入った濃厚なチーズケーキ。

●Léger bleu(レジェ・ブルー)
ティラミス

02 4号



ココアパウダー
生クリーム
コーヒー
シロップ
スポンジ
ティラミス
パイタルト

02 ¥2,484 [限定30個]

マスカルポーネをたっぷり使った濃厚なティラミス。ラム酒の風味とほろ苦いコーヒーがアクセント。

●Léger bleu(レジェ・ブルー)
ジョーヌ New

03 4号



チーズ+バター
チーズ+スポンジ

03 ¥2,700 [限定30個]

バターとチーズをたっぷり使った、グランマニエの風味漂うココのある、口溶けの良いチーズケーキです。

●Léger bleu(レジェ・ブルー)
イタリアン

04 4号



マルヤ ガーデنز 限定

クッキー
ナッツ
生クリーム
マスカルポーネ
クリーム
チョコレート
カシュー
ナッツ
アーモンドタルト

04 ¥2,916 [限定40個]

アーモンドタルトの中にチョコレートとカシューナッツが入った、マスカルポーネクリームとの相性も良い人気のケーキ。

●フランス菓子 一公
ガトーフレーズ

05 4号 06 5号



生クリーム
いちご
バニラスポンジ
バニラスポンジ

05 ¥3,800 [限定30個]
06 ¥4,800 [限定30個]

スポンジと生クリームにフレッシュないちごをサンド。30年以上愛される一公の定番ケーキ。

●フランス菓子 一公
生チョコガトーフレーズ

07 4号 08 5号



生チョコクリーム
ココアスポンジ
いちご
ココアスポンジ

07 ¥4,100 [限定30個]
08 ¥5,000 [限定30個]

チョコスポンジを生チョコクリームといちごでドレスアップ。スイートなリアージュにうっとり!

●フランス菓子 一公
チョコがけガトーフレーズ

09 4号 10 5号



チョコレート
ガナッシュ
生クリーム
バニラスポンジ
いちご
バニラスポンジ

09 ¥4,401 [限定30個]
10 ¥5,300 [限定30個]

艶やかなチョコでガトーフレーズをコーティング。ほんのりビターなチョコが大人の風味をプラス。

●フランス菓子 一公
ガトージュョコラ(生クリーム付)

11 5号



粉糖
ガトージュョコラ

11 ¥4,100 [限定30個]

しっとりエレガントな味わいのチョコレートケーキ。シンプルにそのまま、または生クリームを添えて、2つの味を楽しめます。

●フランス菓子 一公
クリスマス モンブラン

12 4号



マルヤ ガーデنز 限定

栗
マロンクリーム
カスタードと生クリームの
ディアフロマット
スポンジ
(ラム酒付)
生クリーム
アーモンドクリーム
生クリーム
タルト

12 ¥3,900 [限定30個]

サクサクとしたタルト生地に3種類の栗のペーストを合わせたマロンクリームを絞りました。

●モン・シュリー松下
純生いちごのケーキ

13 5号



いちご
生クリーム
スポンジ
スポンジ

13 ¥3,800 [限定30個]

パティシエが厳選した生クリームと苺をふわふわスポンジでサンドした人気No.1のクリスマスケーキ。

●モン・シュリー松下
クリーム・ド・ショコラ

14 5号



いちご
セット付

グラサージュ
ショコラ
生チョコクリーム
スポンジ
生チョコクリーム
スポンジ

14 ¥4,000 [限定20個]

ベルギー産の最高級チョコレートを使用し、なめらかな生チョコクリームのクリスマスケーキ。

●菓子工房 田原
ブッシュ・ド・ノエル

15 5号



縦8cm×横12cm
高さ7cm

チョコスポンジ
生チョコ
クリーム

15 ¥2,500 [限定30個]

口溶けの軽い生チョコクリームをしっとり生地で巻いたフランス伝統のクリスマスケーキ。

●菓子工房 田原
ガトージュョコラ

16 4号



粉糖
ガトージュョコラ

16 ¥2,500 [限定20個]

限し味のグランマニエでオレンジの風味をきかせた、濃厚なチョコレートケーキ。

●菓子工房 田原
フルーツタルト

17 4号



フルーツ
カクテル
カスタードクリーム
アーモンド生地
タルト生地

17 ¥2,700 [限定40個]

アーモンドクリームをしのばせたタルト生地にカスタードクリームとフルーツをトッピング。

●菓子工房 田原
ショコラオランジェ New

18 5号



マルヤ ガーデنز 限定

生チョコクリーム
オレンジスポンジ
生クリーム&
生チョコクリーム
オレンジスポンジ

18 ¥2,700 [限定20個]

オレンジ風味のスポンジ生地に生クリームと生チョコクリームをサンドした軽い口あたりのケーキです。

●ラトリエ・ドゥ・パリジャン
生クリームベリー

19 4号 20 5号



生クリーム
いちご
スポンジ
スポンジ
スポンジ

19 ¥3,500 [限定30個]
20 ¥4,500 [限定20個]

甘さひかえめの生クリームにたっぷりのベリーをデコレーションして、優しく仕上げました。

●ラトリエ・ドゥ・パリジャン
生チョコベリー

21 4号 22 5号



チョコスポンジ
チョコスポンジ
チョコスポンジ
チョコクリーム

21 ¥3,500 [限定20個]
22 ¥4,500 [限定20個]

甘酸っぱいベリーと生チョコのkokが華やかに融合。生地の中にも生チョコクリームがたっぷり。

●ラトリエ・ドゥ・パリジャン
バタークリーム

23 4号 24 5号



バタークリーム
スポンジ
スポンジ
スポンジ

23 ¥3,500 [限定20個]
24 ¥4,500 [限定20個]

国産バターを使用し、生クリームと違い濃厚なkokのある味わい。どこか懐かしいバタークリーム。

●ラトリエ・ドゥ・パリジャン
モンブランタルト

25 4号



マルヤ ガーデنز 限定

マロンペースト
栗
マロンクリーム
ダイヤモンド
タルト

25 ¥2,700 [限定30個]

全粒粉を使ったタルトに濃厚な味わいのマロンペーストと栗を添えて。洋酒の香る大人のモンブラン。

●アトリエ ニコ
生クリームデコレーション

26 4号



生クリーム
ジェノワーズ
いちご
ジェノワーズ
ジェノワーズ

26 ¥3,800 [限定30個]

ふわふわスポンジに、オリジナルブレンドの低脂肪生クリーム、志布志産のいちごを組み合わせます。

●アトリエ ニコ
チョコ生クリームデコレーション

27 4号



ガナッシュ
ショコラ
ジェノワーズカカオ
ジェノワーズカカオ
ジェノワーズカカオ

27 ¥3,800 [限定50個]

ショコラが大好きなシェフが作った、大人から子供まで誰が食べてもおいしいと思えるケーキ。

●アトリエ ニコ
アヴリル New

28 14cm



マルヤ ガーデنز 限定

コーティング
毒とホワイトチョコの
ムース
毒のガナッシュ
毒のクリームリョレ
ビスキュイショコラと
サクサク生地

28 ¥4,500 [限定20個]

毒をテーマにしたアントルメ。様々な食感の毒のパーツの組み合わせが楽しい特別なアントルメです。

●Merry Ann
ガトーフレーズ

29 4号



生クリーム
いちご
スポンジ
スポンジ
スポンジ

29 ¥2,800 [限定15個]

優しい甘さの生クリームとふわふわスポンジ、フレッシュないちごの相性バッチリのケーキ。

●12/23(月)受取のみ
●店頭予約のみ

●デセール
メリークリスマス New

30 5号



30 ¥4,500 [限定10個]

5種6カットのケーキがホール状になったクリスマスアソートセット。内容:いちごのショートケーキ×2・チョコショート・モンブランショート・ピスタチオフレーズ・チーズケーキ

●12/24(火)受取のみ
●店頭予約のみ

●avancer
リースガトージュョコラ New

31 5号



粉糖
ガトージュョコラ

31 ¥3,500 [限定10個]

ベルギー産ハイカカオチョコレートを贅沢に使用した重厚感のあるしっとりチョコレートケーキです。リースをイメージしたクリスマス限定仕様です。

●12/24(火)受取のみ
●店頭予約のみ