

Character Cakes

キャラクターケーキ

キャラクターと写真がとれる! 特典 特典付き



ピーチとパインをサンドしたケーキの上部に苺をトッピングしたクリスマス規格のキャラクターケーキです。
〈ヤマザキ〉
63 キャラデコクリスマス 生ケーキ5号 仮面ライダーリバイス
[直径約15cm] 本体価格 **3,950円** (税込4,266円)
※5個別添
※ピックはお客様にて飾り付けいただく仕様です。※ピックとローソクは絶対に一緒に使用しないでください。※玩具の対象年齢は3才以上です。※画像はイメージです。※くわしくはご購入前に「キャラデコ公式HP」をご確認ください。※当店でのご予約は、プレミアムバンドイのキャンペーン対象ではありません。



ピーチとパインをサンドしたケーキの上部に苺をトッピングしたクリスマス規格のキャラクターケーキです。
〈ヤマザキ〉
65 キャラデコクリスマス 生ケーキ5号 機界戦隊ゼンカイジャー
[直径約15cm] 本体価格 **3,950円** (税込4,266円)
※5個別添
※ピックはお客様にて飾り付けいただく仕様です。※ピックとローソクは絶対に一緒に使用しないでください。※玩具の対象年齢は3才以上です。※画像はイメージです。※くわしくはご購入前に「キャラデコ公式HP」をご確認ください。※当店でのご予約は、プレミアムバンドイのキャンペーン対象ではありません。



ディズニープリンセス「ラプンツェル」をイメージしたクリスマスケーキです。苺風味クリームと苺プレザーブをサンドし、レモン風味クリームを上部にトッピングしました。
〈ヤマザキ〉
64 クリスマスキャラクターケーキ (ラプンツェル) 4号
[直径約13cm] 本体価格 **3,056円** (税込3,300円)
※5個別添
※ピックはお客様にて飾り付けいただく仕様です。※ピックとローソクは絶対に一緒に使用しないでください。※玩具の対象年齢は3才以上です。※画像はイメージです。※くわしくはご購入前に「キャラデコ公式HP」をご確認ください。※当店でのご予約は、プレミアムバンドイのキャンペーン対象ではありません。



ピーチとパインをサンドしたケーキの上部に苺をトッピングしたクリスマス規格のキャラクターケーキです。
〈ヤマザキ〉
66 キャラデコクリスマス 生ケーキ5号 トロピカル〜ジュ!プリキュア
[直径約15cm] 本体価格 **3,950円** (税込4,266円)
※5個別添
※ピックはお客様にて飾り付けいただく仕様です。※ピックとローソクは絶対に一緒に使用しないでください。※玩具の対象年齢は3才以上です。※画像はイメージです。※くわしくはご購入前に「キャラデコ公式HP」をご確認ください。※当店でのご予約は、プレミアムバンドイのキャンペーン対象ではありません。



※写真はイメージです。

2021 HAPPY CHRISTMAS

ライフのクリスマスケーキ

クリスマスケーキご予約承り・お渡し日のご案内

ライフのカード会員様限定 **早期ご予約特典** 11月30日(火)までにお申し込みいただくと 商品1点につき **100**ポイントプレゼント!

ご予約締切日	お渡し期間	ライフのカード会員様限定 ご予約特典
12月17日(金)より7時まで 55 小麦の綿フレッシュいちごのタルトは 12月15日(水)より7時まで 57 タカキベーカーリー・乳・小麦を使わないケーキは 11月30日(火)より7時まで	12月22日(水)~12月25日(土) まで10時~7時まで	商品1点につき 100 ポイントプレゼント! ※パンフレット掲載商品に限ります。※ボーナスポイントは、他のポイント付サービスの対象外となります。※LaCuCaのみクレジットカードでお支払いの場合でもポイントがつきます。但し、ライフのクレジットカード(LC)とLaCuCaの併用はできません。

受付終了商品及びご予約期間を過ぎたキャンセル、お申込み内容の変更はできません。
お客様から頂いた個人情報は商品の発送・本件に関するご連絡及び当社の営業に関するサービス情報や、各種ダイレクトメール等の送付に利用させていただく場合がございます。尚、お客様の個人情報をお客様の同意を得ることなく、業務委託先以外の第三者に開示及び提供することはございません。(法令等により開示を求められた場合を除く) お客様の個人情報は弊社にて責任をもって管理させていただきます。【反社会的勢力について】暴力団排除条例及び警察からの指導により、ご依頼主様、あるいはお届け先様に暴力団関係者が含まれている場合は、お申込みをお断りさせていただきます。またお申込みをお受けした後もお取引をお断りすることがございますので、ご了承ください。

ライフのカード会員様限定 **ご予約特典** 商品1点につき **100**ポイントプレゼント!
11月30日(火)より7時まで
このマークの商品は11月30日(火)より7時までのご注文でさらにポイントプレゼント!
※パンフレット掲載商品に限ります。※ボーナスポイントは、他のポイント付サービスの対象外となります。※LaCuCaのみクレジットカードでお支払いの場合でもポイントがつきます。但し、ライフのクレジットカード(LC)とLaCuCaの併用はできません。
サンタ・柵等のオーナメントは一部写真と異なる場合がございます。

Dolce Garden

ドルチェガーデン

Dolce Garden

苺を2段にサンドし、ふんだんにトッピングしたスペシャルなチョコデコレーションケーキです。

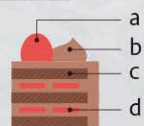
ライフオリジナル

〈ドルチェガーデン〉

2 苺のチョコツリーケーキ

〔直径約15cm〕本体価格 **3,980円** (税込4,298円)

ローソク5本付属



a いちご
b チョコクリーム
c チョコスポンジ
d スライスいちご

早期予約
さらに
200
ポイント



Dolce Garden

口どけの良いホイップクリームと苺をふんだんに使った贅沢な2層の苺サンドです。

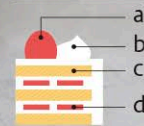
ライフオリジナル

〈ドルチェガーデン〉

1 苺のツリーケーキ

〔直径約15cm〕本体価格 **3,980円** (税込4,298円)

ローソク5本付属



a いちご
b ホイップクリーム
c スポンジ
d スライスいちご

早期予約
さらに
200
ポイント



Dolce Garden

しっとり、ふわふわスポンジに苺をサンドし、北海道産純生クリームをブレンドした口どけの良いホイップクリームをたっぷり絞りました。

ライフオリジナル

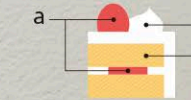
〈ドルチェガーデン〉

3 生デコレーションケーキ5号

〔直径約15cm〕本体価格 **2,980円** (税込3,218円)

ローソク5本付属

早期予約
さらに
200
ポイント



a いちご
b ホイップクリーム
c スポンジ



Dolce Garden

ふわふわのチョコスポンジに苺をサンドし、チョコレートクリームをたっぷり絞った甘酸っぱい苺とマッチしたチョコレートケーキです。

ライフオリジナル

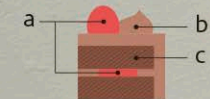
〈ドルチェガーデン〉

4 チョコデコレーションケーキ

〔直径約15cm〕本体価格 **2,980円** (税込3,218円)

ローソク5本付属

早期予約
さらに
200
ポイント



a いちご
b チョコクリーム
c チョコスポンジ



Dolce Garden

ふわふわのスポンジに北海道産純生クリームをブレンドしたホイップクリームを使用し、苺をサンドしました。苺をふんだんにトッピングしたデコレーションケーキです。

ライフオリジナル

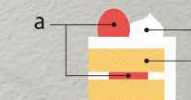
〈ドルチェガーデン〉

5 生デコレーションケーキ6号

〔直径約18cm〕本体価格 **3,980円** (税込4,298円)

ローソク5本付属

早期予約
さらに
200
ポイント



a いちご
b ホイップクリーム
c スポンジ



01 **ライフのカード会員様限定** **ご予約特典** **商品1点につき100ポイントプレゼント!**

※パンフレット掲載商品に限ります。※100ポイントは、他のポイント倍付サービスの対象外となります。※LaCuCaのみクレジットカードでお支払いの場合でもポイントがつきます。但し、ライフのクレジットカード(LC JCBカード)とLaCuCaの併用はできません。

※数に限りがございますので、売り切れの際はご了承ください。※容器や商品内容は、一部写真と異なる場合がございます。※監修とは、シェフ・パティシエ・ホテルのレシピにもとづきケーキ工場で製造することです。

このマークの商品は11月30日(火)より7時までのご注文でさらに**100ポイントプレゼント!**
※左記はマークの一例です。

サンタ・柵等のオーナメントは一部写真と異なる場合がございます。

02

Hotel Cakes

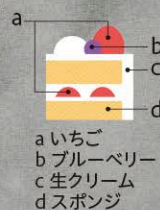
ホテルケーキ



〈ホテルヒューイット甲子園〉

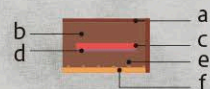
6 ガトーフレス

〔直径約15cm〕本体価格 **4,900円** (税込5,292円)
ローソク5本付属



滑らかな食感の生クリームに
苺をたっぷりとし飾り付けたホテル自慢の
デコレーションケーキです。
アルコールを使用していません。

ショコラのムースと相性の良い
フランボワーズムースを組み合わせ、
高級感のあるグラサージュショコラを使用しています。
アルコールを使用していません。



〈ホテルヒューイット甲子園〉

7 ノエル ショコラ

〔直径約15cm〕本体価格 **3,900円** (税込4,212円)
ローソク5本付属

a グラサージュショコラ
b ショコラムース
c フランボワーズムース
d フランボワーズジュレ
e アーモンドダイス
f ショコラのスポンジ

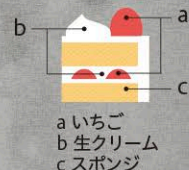


爽やかな苺の甘みと、たっぷりとしぼった
上品な甘みの生クリームが絶妙なハーモニーを奏でる、
ホテル自慢のクリスマスケーキです。
アルコールを使用していません。

〈ホテルヒューイット甲子園〉

8 ノーブルド ノエル

〔直径約12cm〕本体価格 **3,900円** (税込4,212円)
ローソク5本付属

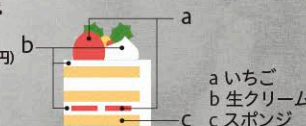


厳選された口当たりの良いなめらかな
生クリームを、ふんわり柔らかな
スポンジ生地にサンド。甘酸っぱい苺が
クリスマスに華を添えてくれます。
アルコールを使用していません。

〈ANAクラウンプラザホテル神戸 監修〉

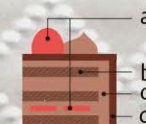
9 聖夜の苺デコレーションケーキ

〔直径約15cm〕本体価格 **4,350円** (税込4,698円)
ローソク5本付属



a いちご
b 生クリーム
c スポンジ

艶やかな光沢と濃厚で深みのある甘味の
生チョコレートが印象的。
チョコレートのスポンジに、
相性抜群の甘酸っぱい苺をサンドしたケーキです。
アルコールを使用していません。



a いちご
b チョコスポンジ
c チョコ生クリーム
d グラサージュチョコ

〈ANAクラウンプラザホテル神戸 監修〉

10 苺と濃厚生チョコレートケーキ

〔直径約15cm〕本体価格 **4,350円** (税込4,698円)
ローソク5本付属

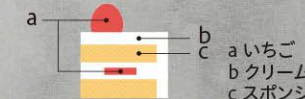


ふんわり焼き上げたスポンジにストロベリーを
サンドしました。やさしい上品な味わいの
クリームで仕上げました。
アルコールを使用していません。

〈神戸ポートピアホテル 監修〉

11 ストロベリークリスマス

〔直径約15cm〕本体価格 **4,200円** (税込4,536円)
ローソク5本付属



a いちご
b クリーム
c スポンジ

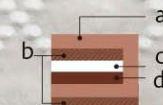
お渡し日：12月23日、24日のみ

チョコレートのスポンジにムースショコラと
バニラクリームをサンドしました。
クリスティアンのサクサクとした食感がアクセントの
味わい深いチョコケーキです。

〈神戸ポートピアホテル 監修〉

12 ガトー・ノエル・オ・ショコラ

〔直径約15cm〕本体価格 **3,800円** (税込4,104円)
ローソク5本付属



a ムースショコラ
b チョコスポンジ
c バニラクリーム
d クリスティアン

お渡し日：12月23日、24日のみ



サンタ・柵等のオーナメントは一部
写真と異なる場合がございます。

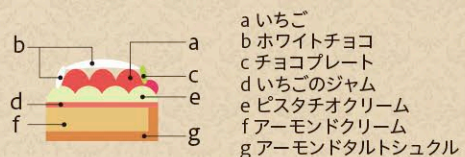
Variety Cakes

レイテイケーキ



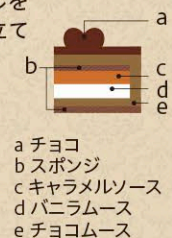
香ばしいアーモンドタルトに、
コクのあるピスタチオクリームと
フレッシュな苺やラズベリーをたっぷり飾りました。
クリスマスカラーが楽しいタルトです。

ライフオリジナル
〈パティスリー グレゴリー・コレ〉
13 ノエルピスターシュフレーズ
〔直径約12cm〕 本体価格 **3,600円** (税込3,888円)
ローソク5本付属



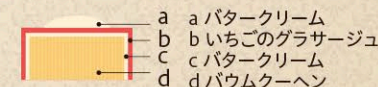
アーモンド風味の生地にバニラムース、キャラメルを
チョコムースで包み、生チョコをプレゼントに見立て
アーティストックに巻き上げました。
アルコールを使用していません。
※商品の特性上、チョコレート部分に
ヒビ割れが生じる場合がございます。

〈パティスリー ヤナギムラ〉
16 ショコラ・アンナ
〔直径約15cm〕 本体価格 **4,800円** (税込5,184円)
ローソク6本付属



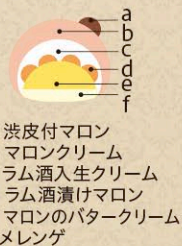
プレーンのバウムクーヘンにイチゴシロップを
しみ込ませ、バタークリームでコーティングし
上からイチゴのソースでグラサージュしました。

〈マダムシンコ〉
17 クリスマスバウム・ルージュ
〔直径約15cm〕 本体価格 **3,000円** (税込3,240円)
お渡し日：12月24日、25日のみ



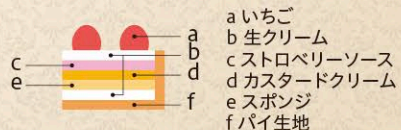
熊本産和栗とフランス産のマロンを合わせた
コクのあるマロンクリームに、さくさくとした
メレンゲとラム酒をきかせたバタークリームを
合わせた本場フランスのモンブランです。

〈パティスリー グレゴリー・コレ〉
14 ノエルモンブラン
〔直径約12cm〕 本体価格 **3,800円** (税込4,104円)
ローソク5本付属



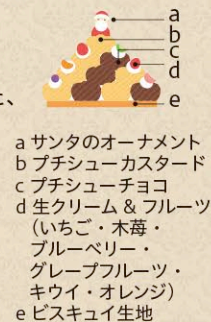
パイの中には、生クリーム・苺のピューレ・
カスタードクリーム・スポンジケーキ・生ク
リームの合計5層。盛り付けには苺を贅沢に
10粒分使用し、クリスマスにふさわしい
ケーキに仕上げました。

〈京・咲きな〉
15 苺のパイケーキ
〔直径約18cm〕 本体価格 **4,800円** (税込5,184円)
ローソク5本付属



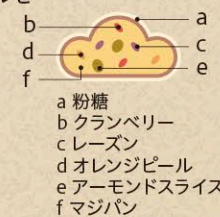
ビスキュイ生地の上にカスタードクリームと
濃厚なチョコカスタードの詰まったプチシューを積み上げた、
シュークリーム専門店ならではのクリスマスケーキです。

〈クレーム デラ クレーム〉
18 プロフィットロール ノエル
〔直径約18cm〕 本体価格 **4,400円** (税込4,752円)
ローソク5本付属



レーズン、クランベリー、オレンジピールを
入れた、ホテルの作る味わい深い
シュトーレンです。熟成させることで
更においしさが増します。

〈ホテルヒューイット甲子園〉
19 シュトーレン
〔直径約15~20cm〕 本体価格 **1,800円** (税込1,944円)



Variety Cakes

バリエティケーキ



Dolces Garden

タルト生地の上にたっぷりホイップカスタードを絞り、半分にカットした苺をふんだんにトッピングしました。

ライフオリジナル

〈ドルチェガーデン〉

20苺のタルト

〔直径約13cm〕本体価格 **2,980円** (税込3,218円)
ローソク5本付属

早期予約
さきどき
200
ポイント

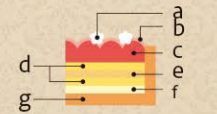


a いちご
b ホイップカスタード
c スポンジ
d タルト生地



ホテルグランヴィア京都
シェフパティシエ
吉田 修

タルトにしっとりとしたスポンジと特製カスタードクリームを使用し、厳選したあまおう苺をたっぷり飾り、甘酸っぱいソースをかけて仕上げました。



a 花形のチョコレート
b ラズベリーのナバージュ
c いちご
d カスタードクリーム
e スポンジ
f アーモンドクリーム
g タルト生地

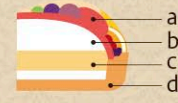
〈ホテルグランヴィア京都〉

20あまおう苺のX'masタルト

〔直径約18cm〕本体価格 **5,000円** (税込5,400円)
ローソク5本付属



ブルーベリー、クランベリー、ブラックベリー、レッドカラント、ストロベリー、白桃、オレンジ、マンゴー、キウイフルーツなど9種のフルーツを盛り付けた煌びやかなフルーツタルトです。



a 9種のフルーツ
b カスタード
c ダイヤモンド
d FLOオリジナルタルト生地

〈FLO PRESTIGE PARIS〉

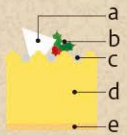
249種のフルーツカスタードタルト

〔直径約15cm〕本体価格 **3,280円** (税込3,542円)
※FLOロゴチョコプレート付



都シティ大阪天王寺
シェフパティシエ
成田 安定

鳴門金時の甘さにバターと卵黄を使用した都シティ大阪天王寺のスイートポテトです。アルコールを使用していません。



a ホワイトチョコプレート
b オーナメント
c アラザン
d スイートポテト
e スポンジ

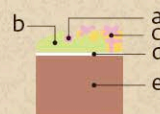
〈都シティ大阪天王寺〉

22クリスマススイートポテト

〔直径約12cm〕本体価格 **2,500円** (税込2,700円)
ローソク5本付属



本場ニューヨークスタイルの濃厚なチョコレート味のチーズケーキにピスタチオの生クリームでデザインしたクリスマスツリーをカラフルなお星様の砂糖菓子で飾りつけました。チョコレートのプレゼントBOXやサンタクロースのオーナメントが彩りを添えた、とてもキュートなクリスマスケーキです。アルコールを使用していません。

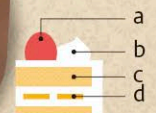


a 砂糖菓子
b ピスタチオクリーム
c BOX型チョコ
d 粉糖
e チョコチーズケーキ

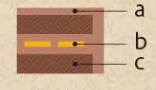
〈パパジョンズ〉

20クリスマスツリーチーズケーキ

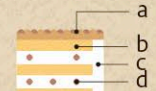
〔直径約12cm〕本体価格 **2,680円** (税込2,894円)
ローソク6本付属 ※砂糖菓子は別添えです。



a いちご
b ホイップクリーム
c スポンジ
d 黄桃



a チョコホイップ
b 黄桃
c チョコスポンジ



a マロンクリーム(2色)
b スポンジ
c ホイップ
d 栗ダイス入りホイップ

Dolces Garden

定番人気の3種類(いちごのショートケーキ×4、チョコケーキ×2、マロンケーキ×2)が味わえる、楽しいアソートケーキです。

ライフオリジナル

〈ドルチェガーデン〉

25アソートケーキ

〔直径約18cm〕本体価格 **3,280円** (税込3,542円)
ローソク5本付属

早期予約
さきどき
200
ポイント



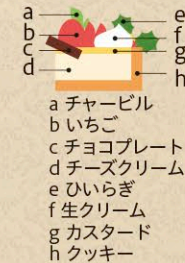
神戸シェルブル
チーフパティシエ
為季 正則

濃厚なチーズをふんだんに使用したベイクドタイプのチーズケーキに、甘酸っぱい苺をトッピングして仕上げました。アルコールを使用していません。

〈神戸シェルブル〉

26苺のベイクドチーズケーキ

〔直径約15cm〕本体価格 **4,240円** (税込4,579円)
ローソク5本付属



a チャービル
b いちご
c チョコプレート
d チーズクリーム
e ひいらぎ
f 生クリーム
g カスタード
h クッキー



GINZA
Cozy Corner
銀座コージーコーナー



キャラメル、抹茶、チョコレート、ショコラストロベリー、ベリーショート、マロン、苺シフォン、オレンジ、8種類のおいしさを楽しめるアソートケーキ。カット不要の人気の個食タイプです。

〈銀座コージーコーナー〉

27クリスマスアソート

〔直径約18cm〕本体価格 **2,980円** (税込3,218円)
ローソク3本付属



家族みんなで選べる8つのおいしさを詰め合わせました。

〈タカキベーカリー〉

28Xmasファミリーアソート

〔直径約18cm〕本体価格 **2,980円** (税込3,218円)
お渡し日: 12月23日~25日

07 **ご予約特典** ライフのカード会員様限定 商品1点につき **100**ポイントプレゼント!

※パンフレット掲載商品に限ります。※100ポイントは、他のポイント倍付サービスの対象外となります。※LaCuCaのみクレジットカードでお支払いの場合でもポイントがつきます。但し、ライフのクレジットカード(LC JCBカード)とLaCuCaの併用はできません。

※数に限りがございますので、売り切れの節はご容赦ください。※容器や商品内容は、一部写真と異なる場合がございます。※監修とは、シェフ・パティシエ・ホテルのレシピにもとづきケーキ工場で製造することです。

このマークの商品は11月30日(火)より7時までのご注文でさらにポイントプレゼント!
※左記はマークの一例です。

08 サンタ・柵等のオーナメントは一部写真と異なる場合がございます。

Shop Cakes

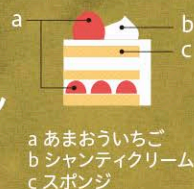
ショップケーキ



しっとりきめ細かいスポンジに、口溶けの良いシャンティクリームと、甘味と酸味のバランスが良いあまおう苺をサンドしました。

〈COCARDE〉
20あまおう苺のクリスマスデコレーション

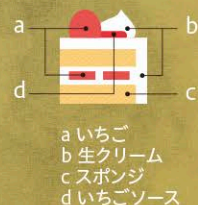
〔直径約15cm〕 本体価格 **3,700円** (税込3,996円)
 ローソク3本付属



ふわふわスポンジに口どけの良い北海道産生クリームとフレッシュ苺をふんだんにサンドしました。苺と天使の羽のチョコレートで華やかに演出しています。

〈ミルフィーユ〉
20天使のノエル

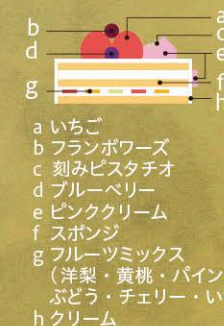
〔直径約15cm〕 本体価格 **3,980円** (税込4,298円)
 ローソク6本付属



生乳のコクと香りが広がる2色のクリームや、甘酸っぱいいちごでデコレーションした華やかなクリスマスケーキ。アルコールを使用しません。

〈Patisserie Moncher 監修〉
23FAMILLEプラン2021

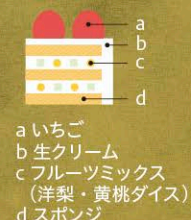
〔直径約15cm〕 本体価格 **4,200円** (税込4,536円)
 ローソク5本付属



2層のスポンジケーキの間に洋梨、黄桃のフルーツをサンド。生クリームをたっぷり使用した口溶けの良いケーキに仕上げました。

〈ゲベッケン〉
24クリスマスケーキ生クリーム

〔直径約15cm〕 本体価格 **3,800円** (税込4,104円)
 ローソク5本付属



09 **ご予約特典** ライフのカード会員様限定 商品1点につき **100**ポイントプレゼント!

※パンフレット掲載商品に限り。※100ポイントは、他のポイント倍付サービスの対象外となります。※LaCuCaのみクレジットカードでお支払いの場合でもポイントがつきます。但し、ライフのクレジットカード(LC JCBカード)とLaCuCaの併用はできません。

※数に限りがございますので、売り切れの際はご了承ください。※容器や商品内容は、一部写真と異なる場合がございます。※監修とは、シェフ・パティシエ・ホテルのレシピにもとづきケーキ工場にて製造することです。

サンタ・柵等のオーナメントは一部写真と異なる場合がございます。 10

Chocolate Cakes

チョコレートケーキ



ベルギー王室御用達パティシエ、エルマン・ヴァンデンダー氏のチョコレートケーキ。濃厚で贅沢な一口食べれば幸せな気分になるチョコレートケーキです。アルコールを使用していません。

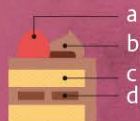


- a グラサージュショコラ
- b ショコラクリーム
- c パナラクリーム
- d フィアンティーヌショコラ
- e アーモンド入りショコラスポンジ

〈菊家〉
87 ヴァンデンダー ガトープリンズ
 [直径約15cm] 本体価格 **4,000円** (税込4,320円)
 ローソク5本付属



北海道産生クリームと薫り高い高級クーベルチュールをブレンドした生チョコクリームにモカチョコフレークをサンドしました。苺と天使の羽、グラサージュショコラで華やかに演出しています。



- a いちご
- b チョコクリーム
- c スポンジ
- d モカチョコフレーク

〈ミルフィーユ〉
88 天使のショコラノエル
 [直径約15cm] 本体価格 **3,980円** (税込4,298円)
 ローソク6本付属

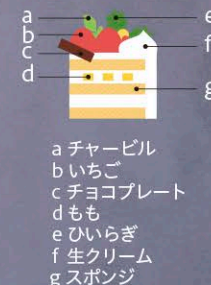
S size Cakes

Sサイズケーキ



しっとりふわふわのスポンジ生地に、甘さを抑えた生クリームをたっぷり使用し、贅沢に苺をトッピングして仕上げました。アルコールを使用していません。

〈神戸シェルブール〉
40 苺の贅沢生デコレーション
 [直径約12cm] 本体価格 **3,300円** (税込3,564円)
 ローソク5本付属



- a チャービル
- b いちご
- c チョコプレート
- d もも
- e ひいらぎ
- f 生クリーム
- g スポンジ



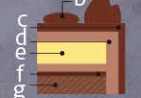
神戸シェルブール
 チーフパティシエ
 為季 正則

艶やかな漆黒のグラサージュショコラが特別なクリスマスを彩る人気のチョコレートケーキです。まろやかなクレームブリュレをショコラとキャラメルのムースで包み込みました。アルコールを使用していません。

〈パティスリー グレゴリー・コレ〉
41 ノエル・アプソリュ プレミアム
 [直径約12cm] 本体価格 **3,700円** (税込3,996円)
 ローソク5本付属



パティスリー-グレゴリー-コレ
 グランシェフ
 ルイ・ジャン・マドレーン



- a チョコオーナメント
- b チョコプレート
- c グラサージュショコラ
- d ショコラとキャラメルのムース
- e クレームブリュレ
- f フィアンティーヌとチョコ
- g ヘーゼルナッツのビスキュイ



fête en l'air

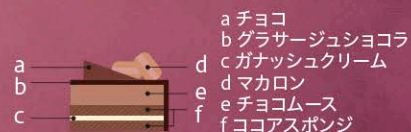


tête en l'air
 オーナーパティシエ
 森 誉志

濃厚なチョコレートムースとガナッシュクリームをサンドしたココアスポンジ。二層のあじわいを楽しめます。アルコールを使用していません。



〈tête en l'air〉
87 ショコラノエル
 [直径約15cm]
 本体価格 **3,800円** (税込4,104円)
 ローソク5本付属



- a チョコ
- b グラサージュショコラ
- c ガナッシュクリーム
- d マカロン
- e チョコムース
- f ココアスポンジ

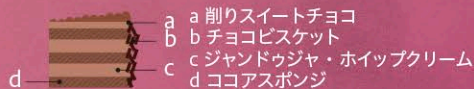


リ스토랑テ・サバティーニ青山

ほんのり洋酒がきいたシロップでしっとりさせたココアスポンジに、ヘーゼルナッツ味のクリームを2層にサンドし、ケーキ全体にもクリームをコーティング。側面にチョコビスケット、上面に削りチョコを贅沢に散りばめて仕上げました。



〈リ스토랑テ・サバティーニ青山 監修〉
88 チョコラート・エ・プラリナート
 [直径約15cm]
 本体価格 **2,800円** (税込3,024円)
 ※終、オーナメントは別添となります。



- a 削りスイートチョコ
- b チョコビスケット
- c ジャンドウジャ・ホイップクリーム
- d ココアスポンジ



GEBAECKEN
 SINCE 1981

高級チョコレートをリッチな配合で使用。濃厚なチョコレートにラム酒の香りが加わることでチョコレート本来の美味しさが際立つ逸品に仕上がりました。



〈ゲベッケン〉
89 ザットトルテ
 [直径約15cm]
 本体価格 **3,600円** (税込3,888円)
 ローソク5本付属

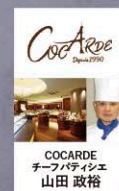


- a ホイップクリーム
- b グラサージュショコラ
- c チョコクリーム
- d チョコスポンジ



口溶けのよいベルギーチョコレートを使用し、ショコラシャンティクリームで、マイルドに仕上げました。チョコ派におすすめの定番チョコケーキです。

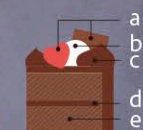
〈COCARDE〉
43 ベルギーショコラノエル
 [直径約12cm] 本体価格 **3,240円** (税込3,499円)
 ローソク3本付属



COCARDE
 チーフパティシエ
 山田 政裕



- a いちご
- b ショコラグラサージュ
- c ショコラスポンジ
- d ショコラシャンティクリーム



- a チョコ
- b トリュフチョコ
- c ガナッシュクリーム
- d グラサージュショコラ
- e ザッハ生地



ベルギー産チョコレートを中心に数種類のチョコレートをブレンドしたクリームを使用し、自慢のトリュフをトッピングした濃厚な本格的チョコレートケーキに仕上げました。

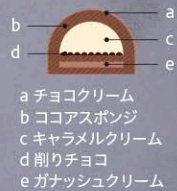
〈ブランブリュン〉
42 ガトーショコラノエル
 [直径約12cm] 本体価格 **2,900円** (税込3,132円)
 ローソク3本付属



Bakery Cakes

ベーカリーケーキ
ココアスポンジにキャラメルクリームとガナッシュクリームをサンドしたブッシュ・ド・ノエルです。

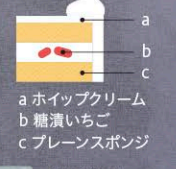
(ヤマザキ)
44ブッシュ・ド・ノエル
[高さ約7cm] 本体価格 3,056円(税込3,300円)
[ローソク5本付属]



早期予約
100
ポイント

©2021 San-X Co.Ltd. All Rights Reserved. SNSで火が付き、小学生を中心に大人気の「すみっこらし」をケーキにしました。ケーキの中には苺とホイップクリームをサンドしました。

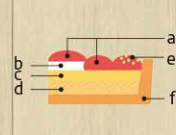
(ファミリー製菓)
45すみっこらしのクリスマスケーキ
[直径約15cm] 本体価格 2,900円(税込3,132円)



オリジナルクリアケース付
サイズ: 縦12cm×横9.4cm
化粧箱内に同梱しております。

小麦の郷 BAKERY SHOP
サクサクのタルト生地に、いちごを贅沢にトッピングした小麦の郷限定のフルーツタルトです。

55フレッシュいちごのタルト
[直径約15cm] 本体価格 2,400円(税込2,592円) 冷蔵
12時以降のお渡しとなります



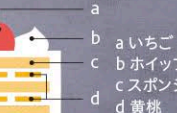
12月15日水
よる7時までの受付となります

この商品は下記の店舗ではお取り扱いしておりません。予めご了承ください。

豊中店、塚本店、岡町店、甲子園店、桃山台店、初芝東店、武庫川店、忠岡店、福田店、天美店、城山台店、恵我之荘店、国分店、出来島店、御崎店、男山店、平野西脇店、和泉大宮店、御影店、西京極店、江口店、守口寺方店、深江橋店、十三東店、四天王寺店、生野林寺店、八尾川瀬店、新北島店、庄内店、宝ヶ池店、新深江店、西九条店、大田町店、天神橋店、加賀屋店、西陣店、あびこ店、西田辺店、ビオラル鞠店、堂島大橋店、空堀店、Mini西本町店、箕面桜ヶ丘店、中崎駅前店

北海道生クリーム入りホイップクリームとピーチを2層にサンドし、贅沢に仕上げました。

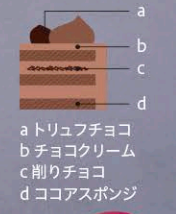
ライオオリジナル
(オイシス)
46デコレーション苺ケーキ
[直径約12cm] 本体価格 2,380円(税込2,570円)
[ローソク5本付属]



早期予約
100
ポイント

トリュフチョコ・板チョコをトッピングしたチョコづくしのクリスマスケーキです。

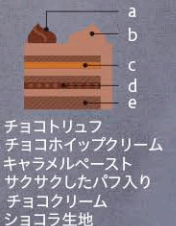
(ヤマザキ)
47クリスマス生チョコ5号
[直径約15cm] 本体価格 2,700円(税込2,916円)
[ローソク5本付属]



早期予約
100
ポイント

ショコラ生地にガーナ産カカオ豆のチョコレートを使用し、キャラメルペースト、サクサクしたパフ入りチョコクリームをサンド。

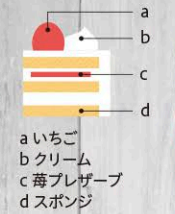
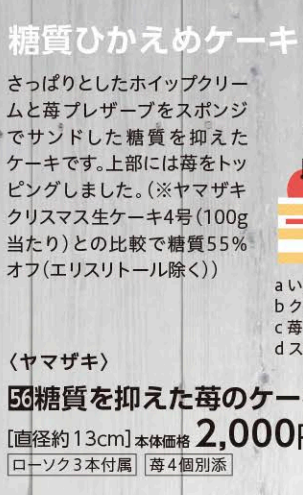
(パスコ)
48プティ・ショコラ
[直径約12cm] 本体価格 1,980円(税込2,138円)
[ローソク3本付属]



早期予約
100
ポイント

さっぱりとしたホイップクリームと苺プレザープをスポンジでサンドした糖質を抑えたケーキです。上部には苺をトッピングしました。(※ヤマザキクリスマス生ケーキ4号(100g当たり)との比較で糖質55%オフ(エリスリトール除く))

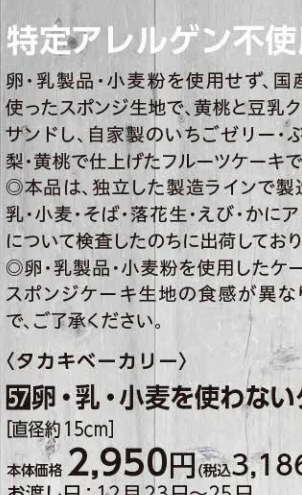
糖質ひかえめケーキ
56糖質を抑えた苺のケーキ4号
[直径約13cm] 本体価格 2,000円(税込2,160円)
[ローソク3本付属] 苺4個別添



早期予約
100
ポイント

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、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・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、スポンジケーキ生地の食感が異なりますので、ご了承ください。

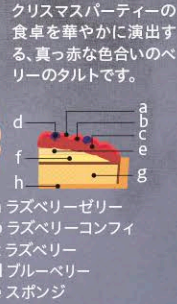
特定アレルギー不使用ケーキ
7大アレルギー不使用ケーキ
卵・乳製品・小麦粉を使用しないケーキ
[直径約15cm] 本体価格 2,950円(税込3,186円)
お渡し日: 12月23日~25日



11月30日火
よる7時までの受付となります

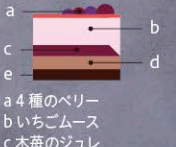
クリスマスパーティーの食卓を華やかに演出する、真っ赤な色合いのベリーのタルトです。

(タカキベーカリー)
49真っ赤なベリーのタルト
[直径約15cm] 本体価格 2,400円(税込2,592円)
お渡し日: 12月23日~25日



ベイクドチョコにチョコクリーム、木苺のジュレ、苺のムースを重ね、4種のベリー(苺プレザープ・クランベリー・ブルーベリー・カンス)をトッピングしました。

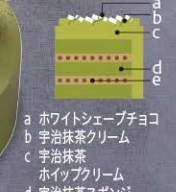
(ヤマザキ)
504種のベリーケーキ4号
[直径約13cm] 本体価格 2,778円(税込3,000円)
[ローソク3本付属]



早期予約
100
ポイント

辻利兵衛本店の宇治抹茶とほうじ茶を使用したケーキです。

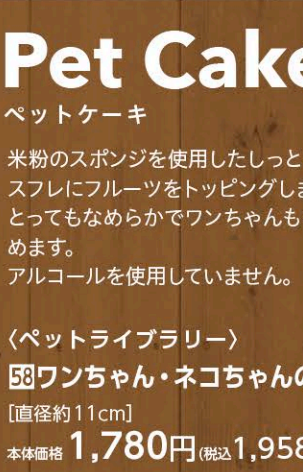
辻利兵衛本店
[直径約15cm] 本体価格 2,350円(税込2,538円)
[ローソク5本付属] ※抹茶パウダーは別添となります。



早期予約
100
ポイント

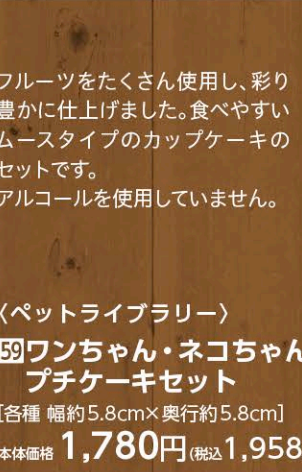
米粉のスポンジを使用したしっとり柔らかいチーズスフレにフルーツをトッピングしました。くちどけがとってもなめらかでワンちゃんもネコちゃんも楽しめます。アルコールを使用していません。

Pet Cakes
ペットケーキ
ワンちゃん・ネコちゃんのチーズスフレ
[直径約11cm] 本体価格 1,780円(税込1,958円) 10%OFF



フルーツをたくさん使用し、彩り豊かに仕上げました。食べやすいムースタイプのカップケーキのセットです。アルコールを使用していません。

(ペットライブラリー)
ワンちゃん・ネコちゃんのプチケーキセット
[各種 幅約5.8cm×奥行約5.8cm] 本体価格 1,780円(税込1,958円) 10%OFF

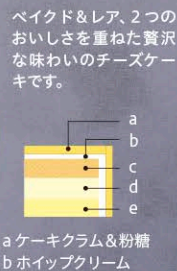


早期予約
10%OFF

※本品は犬猫用です。犬猫以外に与えないでください。※生後6か月未満の犬猫には与えないでください。

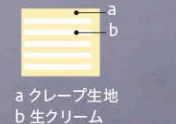
ベイクド&レア、2つのおいしさを重ねた贅沢な味わいのチーズケーキです。

(タカキベーカリー)
522層のチーズケーキ
[直径約12cm] 本体価格 1,800円(税込1,944円)
お渡し日: 12月23日~25日



北海道産の乳脂肪分47%の純生クリームと自家製の低温殺菌牛乳使用のカスタードをブレンドした特製パナラクリームを幾層にも重ねました。

(オレンジ)
54北海道生クリームのミルクレープ
[直径約15cm] 本体価格 1,980円(税込2,138円)
[ローソク5本付属] ※苺、ホワイトチョコプレートは別添となります。



自家製の低温殺菌牛乳を使用して丁寧に焼き上げたカスタードをブレンドした特製生チョコクリームを幾層にも重ねました。

(オレンジ)
54ベルギーチョコソースの生チョコミルクレープ
[直径約15cm] 本体価格 1,980円(税込2,138円)
[ローソク5本付属] ※苺、ホワイトチョコプレートは別添となります。



パナラ、いちご、バナナ、コーヒーのアイスをチョコとナッツでコーティング。どんぐり型のひとくちアイスです。

Ice Cakes
アイスケーキ
いろいろどんぐりパーティーパック
本体価格 2,000円(税込2,160円) 冷凍
4種(パナラ、いちご、バナナ、コーヒー)×16粒 計64粒



ベルギー産のクーベルチュールを使用した生チョコをたっぷりトッピング。アイス部はパナラアイス、キャラメルソース、チョコアイスと3層仕立ての贅沢なアイスケーキです。

京都レマン
61プランタンアイスデコレーション
[直径約12cm] 本体価格 2,300円(税込2,484円) 冷凍

62生チョコアイスデコレーション
[直径約17cm] 本体価格 3,200円(税込3,456円) 冷凍



※写真はイメージです。

13 ライフのカード会員様限定 商品1点につき 100ポイントプレゼント!

※パンフレット掲載商品に限ります。※100ポイントは、他のポイント倍付サービスの対象外となります。※LaCuCaのみクレジットカードでお支払いの場合でもポイントがつきます。但し、ライフのクレジットカード(LC JCBカード)とLaCuCaの併用はできません。

※数に限りがございますので、売り切れの際はご容赦ください。※容器や商品内容は、一部写真と異なる場合がございます。※監修とは、シェフ・パティシエ・ホテルのレシピにもとづきケーキ工場で製造することです。

このマークの商品は11月30日(火)よる7時までのご注文でさらにポイントプレゼント!
※左記はマークの一例です。

14 サンタ・柵等のオーナメントは一部写真と異なる場合がございます。