

# 御菓子御殿 クリスマスケーキ 2022

## クリスマスケーキご予約について

- ・早期割引は12月5日(月)までのご予約で、カタログのクリスマスケーキに限り価格より10%割引いたします。
- ・クリスマスケーキのご予約の締め切りは、12月17日(土)となります。  
但し、ご予約締め切り前であっても予定数に達し次第、ご予約受付は終了となる場合がございます。
- ・ご予約受付後の変更は、12月17日(土)までとなります。それ以降はお受けできませんのでご了承下さい。
- ・クリスマスケーキの受取りは、12月16日(金)～31日(土)の期間といたします。
- ・受取り時間は店舗の営業時間が異なるため、ご予約時に各受付店舗にてご確認ください。
- ・12月23日(金)～25日(日)の期間は、クリスマスケーキ以外のホールケーキの販売をお休みさせていただきます。
- ・ご不明な点またはご確認の内容は、各受付店舗にてお受けいたします。

**お得な早期割引のご予約**

商品代金から  
**10%OFF**

本カタログ掲載ケーキを12月5日(月)までに  
ご予約のお客様 早期割引

Webからご予約申込書を  
ダウンロードできます。



御菓子御殿 検索

※Webでのお申し込みは承っておりません。  
ご予約申込書をご持参のうえ、店舗にてお申し込みください。

QRコードから  
アクセスできます。



本カタログ掲載のケーキラインナップは  
ホームページからでもご覧いただけます。

### クリスマスケーキ取り扱い店舗



菓子工房 樹々  
(大木店)  
沖縄県読谷村大木459-7  
TEL.098-956-3335  
営業時間 10:00～19:00



御菓子御殿 読谷本店  
沖縄県読谷村宇座657-1  
TEL.098-958-7333  
営業時間 9:00～19:00



御菓子御殿 恩納店  
沖縄県恩納村瀬良垣100  
TEL.098-982-3388  
営業時間 9:00～18:00



おかしのJolie Kiki  
(ジョリーキキ)  
沖縄県読谷村大湾343  
サンエー大湾シティ内  
TEL.098-956-6111  
営業時間 9:00～21:00



御菓子御殿 名護店  
沖縄県名護市中山1024-1  
TEL.0980-54-8515  
営業時間 9:00～18:00



御菓子御殿 国際通り松尾店  
沖縄県那覇市松尾1-2-5  
TEL.098-862-0334  
営業時間 9:00～22:00

※営業時間が変更になる場合もございます。

### お客様ご記入欄 ご予約申込書 店舗控え

お名前 紹介者名(店舗・部署名)

お電話

種類	サイズ	通常金額	早期予約割引	個数	種類	サイズ	通常金額	早期予約割引	個数
A	15cm	4,320円	3,888円		G	75×15cm	3,460円	3,114円	
B	15cm	4,320円	3,888円		H	15cm	3,570円	3,213円	
C	15cm	4,650円	4,185円		I	15cm	4,320円	3,888円	
D	15cm	4,320円	3,888円		J	15cm	4,320円	3,888円	
E	15cm	4,320円	3,888円		K	18cm	4,110円	3,699円	
F	15cm	4,320円	3,888円						

〔受取日〕 月 日 〔受取時間〕 AM/PM 時

〔受取店舗〕 菓子工房樹々・ジョリーキキ 読谷本店・恩納店・名護店・松尾店 〔注文数〕 個

※恐れ入りますが赤枠内をご記入のうえ、切り離さずにご持参ください。

※早期予約割引は、12月5日までのご予約価格となります。

①受付日  
受付担当印

②引渡  
受付担当印

ポストイン

### Merry Christmas

2022年クリスマスケーキ

### お客様引換券

※受取時に引換券をお持ちください。  
引換券がない場合は、  
引換換えに時間がかかる場合がございます。

### 予約承り票 (レシート貼付け)

店舗記入欄

①受付  
受付担当印

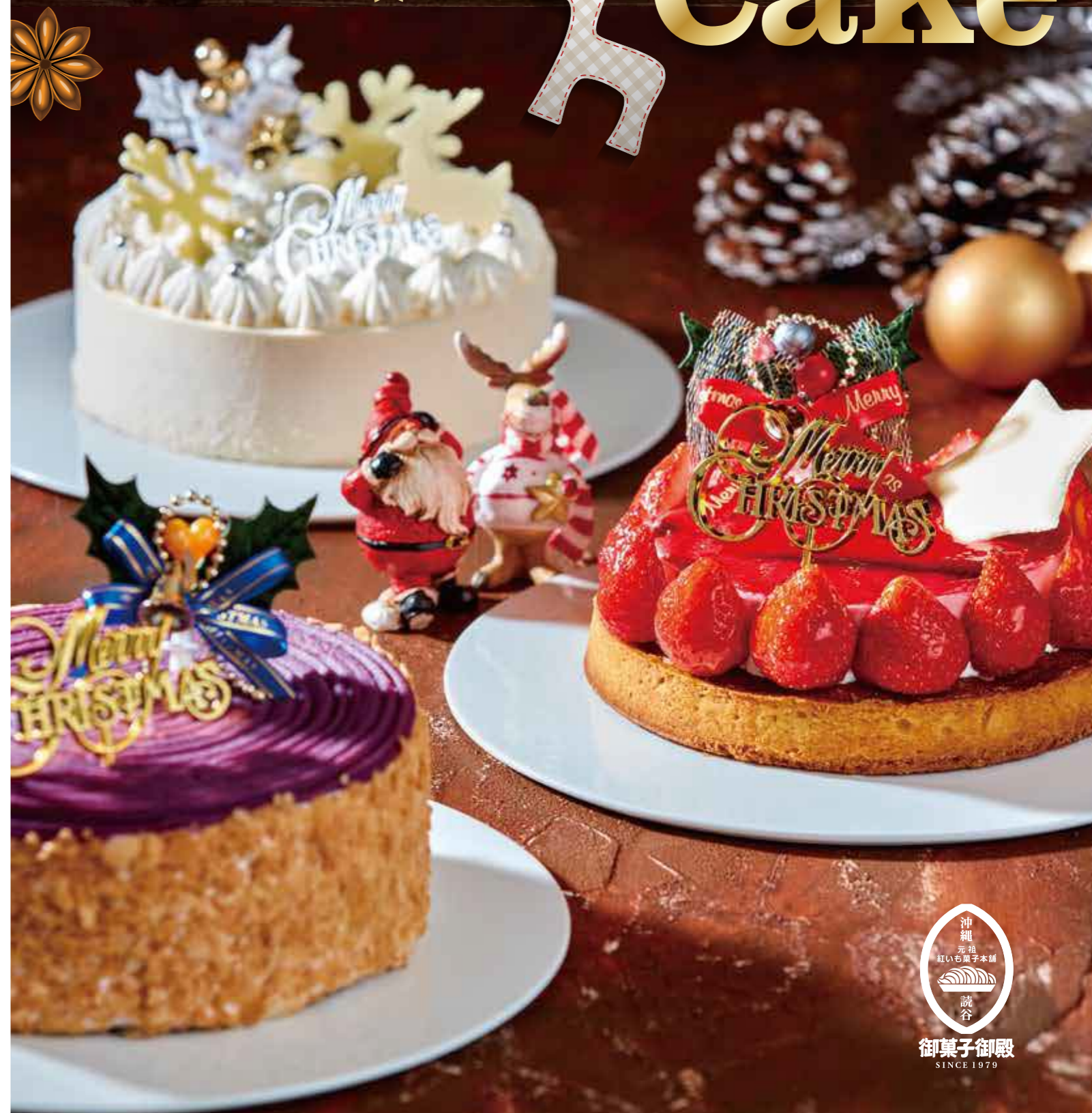
②引渡  
受付担当印



Okashigoten Christmas  
Catalog 2022

早期予約割引  
商品代金から  
本カタログ掲載ケーキを  
12月5日(月)までに  
ご予約のお客様  
**10%OFF**

# Christmas Cake



御菓子御殿  
SINCE 1979

# Merry Christmas



## A クリスマスショートケーキ

ふんわりとやわらかなスポンジで苺のスライスをサンドし、口溶けの良いフレッシュクリームで包み込みました。甘酸っぱい苺を思う存分楽しめる定番の人気の高いクリスマスケーキです。

特定原材料:小麦・卵・乳成分・ゼラチン・大豆  
[15cm/4~6人向け]

4,000円

税込4,320円



限定 100 台

## C ルージュ・ピスターシュ

ピスタチオのタルトの上にベリーのムースを乗せ、フレッシュな苺を飾りました。

特定原材料:小麦・卵・乳成分・アーモンド・ゼラチン・大豆・リンゴ  
[15cm/4~6人向け]

4,300円

税込4,650円



## E ホワイトクリスマス

北海道産クリームチーズを使ったレアチーズケーキに、アクセントでレモンクリームを忍ばせました。

特定原材料:小麦・卵・乳成分・ゼラチン・大豆  
[15cm/4~6人向け]

4,000円

税込4,320円



## B クリスマスショコラ

ふんわりとやわらかなチョコスポンジでベリーソースをサンドし、口溶けの良いフレッシュチョコクリームで包み込みました。

特定原材料:小麦・卵・乳成分・ゼラチン・大豆・リンゴ  
[15cm/4~6人向け]

4,000円

税込4,320円



## D フレーズ・ノエル

ベリーのムースの中に苺とパイナップルとパッションフルーツのジュレが入った爽やかなケーキです。

特定原材料:小麦・卵・乳成分・アーモンド・ゼラチン・大豆・リンゴ  
[15cm/4~6人向け]

4,000円

税込4,320円



## F ショコラ・オランジュ・ノエル

濃厚なチョコ生地の上に自家製オレンジジャムを塗り、キャラメルとチョコのムースを合わせました。

特定原材料:小麦・卵・乳成分・オレンジ・ゼラチン・大豆  
[15cm/4~6人向け]

4,000円

税込4,320円



限定 300 台

## G ハッピークリスマス

サクサクのチョコクランチの上に濃厚なチョコケーキを乗せ、サンタのソリに見立てた可愛らしいケーキです。

特定原材料:小麦・卵・乳成分・ゼラチン・大豆  
[7.5cm×15cm/3~4人向け]

3,200円

税込3,460円



## H クリスマス・パープルルージュ

御菓子御殿といえはやっぱり「紅いも」。薄紅色の紅いもクリームと濃厚な紅いもペースト、沖縄県産紅いもを贅沢に使用したケーキです。

特定原材料:小麦・卵・乳成分・大豆  
[15cm/4~6人向け]

3,300円

税込3,570円



## I ティラミス・ノエル

イタリア産のマスカルポーチーズを贅沢に使用したティラミスです。

特定原材料:小麦・卵・乳成分・ゼラチン・大豆  
[15cm/4~6人向け]

4,000円

税込4,320円



限定 100 台

## J クリスマス・カシス・モンブラン

サクサクしたタルトの上に、カスタードとカシスクリームを絞り、中には渋皮栗を入れ、栗のクリームでドーム型のモンブランに仕上げました。

特定原材料:小麦・卵・乳成分・アーモンド・大豆  
[15cm/4~6人向け]

4,000円

税込4,320円



## K スノードーム

北海道産クリームチーズを使用したスフレチーズケーキです。

特定原材料:小麦・卵・乳成分  
[18cm/6~8人向け]

3,800円

税込4,110円



※画像はイメージです。※商品は都合により一部仕様変更になる場合がございます。