



HAPPY SMILE CHRISTMAS

SPECIAL COLLECTION 2024



クリスマス商品販売期間

12月21日(土)～12月25日(水)

ご予約受付期間

10月1日(火)～12月22日(日)終日まで

WEB予約受付期間

10月1日(火)～12月20日(金)

ご予約引き渡し期間

12月21日(土)～12月25日(水)

WEB予約
限定

早割対象



Xmasニボーズ

直径約16.5cm

税込¥4,800 (本体価格¥4,445)

滑らかな食感のチーズペーストと北海道フレッシュチーズを使用したレアチーズムースをスポンジでサンドし、シャンティクリームでデコレーションしました。甘酸っぱいベリーがアクセント。



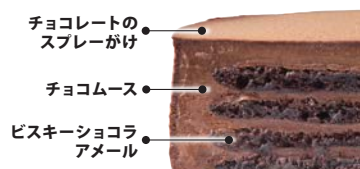
- シャンティクリーム
- 苺とグロゼイユ
- レアチーズムース
- 苺のコンフィチュール
- キリッシュシロップを染みこませたスポンジ

Xmasショコラアメール

直径約15cm

税込¥4,200 (本体価格¥3,889)

カカオの風味豊かなチョコムースをビスキーショコラアメールでサンド。ちょっぴりビターな味わい。



● チョコレートの
スプレーがけ

● チョコムース

● ビスキーショコラ
アメール

WEB予約
限定

早割対象





直径約12cm 税込¥3,700 (本体価格¥3,426)



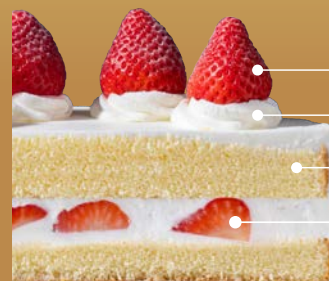
直径約15cm 税込¥4,800 (本体価格¥4,445)



直径約18cm 税込¥5,900 (本体価格¥5,463)

Xmas 苺のショートケーキ ※早割対象外

シャンティクリームと苺で仕上げたショートケーキです。
ふんわり軽いシャンティクリームは、濃厚なミルクの風味とすっきりとした
後味が楽しめる絶妙なバランス。



- 苺
- シャンティクリーム
- スポンジ
- 苺



- 苺ソース
- カスタードクリーム

Xmas タルトフリュイ

WEB予約
限定

早割対象

直径約20cm

税込¥5,000 (本体価格¥4,630)

苺ソースにアーモンドクリームを重ねて焼いた
タルト台にカスタードクリームを絞り、7種の
フルーツ(オレンジ、ルビーグレープフルーツ、
赤葡萄、緑葡萄、キウイ、苺、ブルーベリー)
をたっぷりとトッピングしました



- ショコラ
ダイヤモンドタルト台
- ハーゼルナッツ

Xmas あまおう苺の ショコラタルト

WEB予約
限定

早割対象

直径約20cm

税込¥5,600 (本体価格¥5,186)

ハーゼルナッツ入りのショコラタルト台に
あまおうをたっぷりとトッピングしました



予約&数量
限定商品
LIMITED

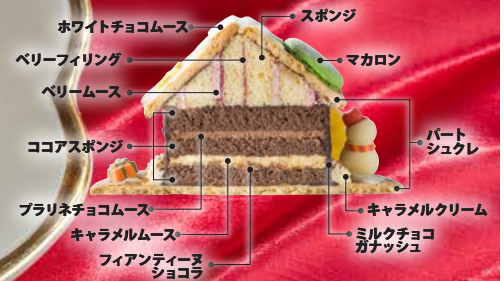
※早割対象外

Xmas サンタさんのお菓子の家

約9cm角×高さ約10cm×土台直径約18cm
(全体の高さ約11cm)

税込¥6,400 (本体価格¥5,926)

3種のムースを2色のスポンジでサンドし、
ミルクチョコガナッシュをまとしたお家の台に、
シュクレ生地で屋根とお庭を作り、
ホワイトチョコムースの雪を飾りました

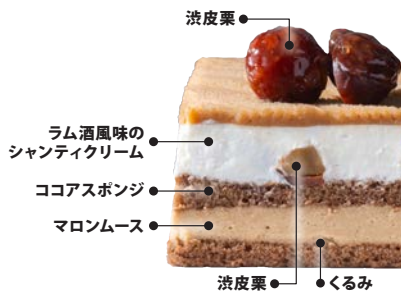


Xmas モンブラン・オ・マロン

約10cm×約15cm×高さ約5cm

税込¥4,600 (本体価格¥4,260)

マロンムースにラム酒風味の
シャンティクリームを重ね、
くるみや渋皮栗が食感のアクセントの
濃厚なマロンケーキです。



WEB予約
限定

早割対象



WEB予約
限定

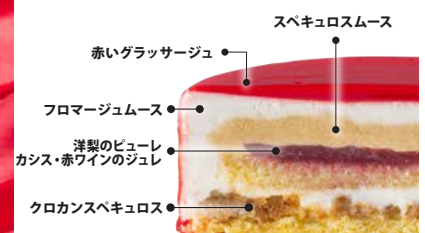
早割対象

ベル・ルージュ

直径約12cm

税込¥4,800 (本体価格¥4,445)

2種類のチーズを使用したフロマージュムースの中に、
サクサクとした食感のクロカンسベキュロス、スポンジ、
洋梨のピューレとカシスと赤ワインのジュレ、スベキュロス
ムースを重ね、赤いグラッサージュで仕上げました。

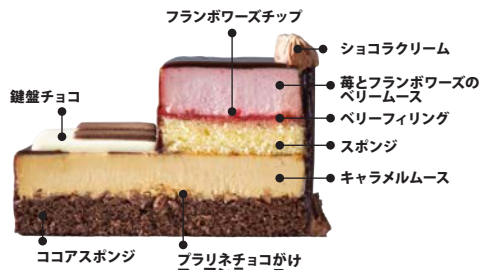


ピアノ・ド・レーヴ ～夢を奏でるピアノ～

約16cm×約10cm×高さ約6cm

税込¥4,800 (本体価格¥4,445)

キャラメルムースとココアスポンジの台に、甘酸っぱいベリームースの層を重ねて、グラッサージュショコラで仕上げ、鍵盤チョコを飾りました。



WEB予約
限定

早割対象



WEB予約
限定

早割対象

Xmas チョコレートムースケーキ

直径約16.5cm

税込¥3,900 (本体価格¥3,612)

ミルクチョコムースとホワイトチョコムースをココアスポンジでサンドしました。



WEB予約
限定

早割対象

ガトー・ノエル・フリーズ

約10cm×約15cm×高さ約5cm

税込¥3,900 (本体価格¥3,612)

サクサクのフィアンティーズの上にオレンジ風味のホワイトチョコムースとベリーフィリング、ベリームースの2種を組み合わせたスクエアのガトーです。表面は赤いチョコレートのスプレーで仕上げました。



WEB予約
限定

早割対象

ブッシュ・ド・ノエル・ショコラ

長さ約15cm

税込¥3,500 (本体価格¥3,241)

ココアスポンジでチョコレートムースとサクサクのチョコパフを巻き、シャンティクリームとチョコシロップでマープル模様にした。



おいしさ、ひとりじめ! クリスマスの小物ケーキ



マルキーズ・オ・ショコラ

1個 税込¥790 (本体価格¥732)

ココアスポンジにヘーゼルナッツのプラリネを混ぜ込んだチョコムースを重ねました。アーモンドクラッカンが食感のアクセントで深い味わいのムースです。

マルキーズ・オ・ムース・ルージュ

1個 税込¥790 (本体価格¥732)

スポンジとベリームースを重ね、中央にベリーのジュレを入れ赤いグラッサージュで仕上げました。



スノーマンのホワイトチョコムースケーキ

1個 税込¥690 (本体価格¥639)

ホワイトチョコムースとスポンジを重ね、中央に苺ソースを入れました。ホワイトチョコのスプレーで仕上げてあります。



サンタさんの苺ムースケーキ

1個 税込¥690 (本体価格¥639)

ほんのりミルクが香る苺とフランボワーズのムースを赤いグラッサージュでコーティングしました。



トナカイのチョコムースケーキ

1個 税込¥690 (本体価格¥639)

ココアスポンジとショコラプラリネムースの層に、食感のあるフィアンティーヌショコラを忍ばせ、ココアスポンジクラムで仕上げました。



Xmasピスタチオのモンブラン

1個 税込¥690 (本体価格¥639)

シュクレ生地とマドレーヌ生地を入れ焼き上げフランボワーズのコンフィチュール、ストロベリークリームを重ねピスタチオクリームで仕上げました。

予約&数量
限定商品
LIMITED

WEB予約
限定

早割対象 Xmasディナーセット

税込¥10,000 (本体価格¥9,260) セットでお得!

オードブル、パエリア、チキンに4種の選べるケーキを合わせたお得なセット。

洋菓子店舗でも
ご予約可能に
なりました

Menu

Xmas オードブル S 〈2〜3名分〉

- ・パテドカンパーニュとオリーブの盛り合わせ
- ・北海道産ホタテとエビのエスカベッシュソース
- ・ディルサーモン
- ・スペイン産生ハム(ハモンセラーノ)



Xmas パエリア 〈2〜3名様分〉



スパイス香る 骨付きタンドリーチキン 〈3本〉



+ 選べるケーキ

お好きなケーキを1種お選びください。

Xmas 苺のショートケーキ 直径約15cm

Xmas ショコラアメル 直径約15cm

Xmas ニボーズ 直径約16.5cm

Xmas チョコレートムースケーキ 直径約16.5cm

Hors-d'œuvre de Noël



Xmas
オードブル S



Xmas
オードブル M

Xmas オードブル S 〈2〜3名分〉

1セット 税込¥2,400 (本体価格¥2,223)

- ・パテドカンパーニュとオリーブの盛り合わせ
- ・北海道産ホタテとエビのエスカベッシュソース
- ・ディルサーモン
- ・スペイン産生ハム(ハモンセラーノ)

Xmas オードブル M 〈3〜4名分〉

1セット 税込¥2,800 (本体価格¥2,593)

- ・合鴨のスモークとグリーンサラダ
- ・たことアカイカのバジル風味
- ・スモークサーモンとオニオンマリネ
- ・生ハムとディル風味のポテトサラダ
- ・海老ときのこのアビージョ仕立て

予約&数量
限定商品
LIMITED



Xmas
海の幸のテリーヌ～湯葉包み～

1パック

税込¥2,600 (本体価格¥2,408)

魚介と野菜をブイヤベースジュレと
共に湯葉で包んだテリーヌです。



生ハムと牛タンの
コンソメジュレと
カリフラワームース

1個

税込¥790
(本体価格¥732)

カリフラワームースと
ダイスカットした生ハムと
牛タンを加えたコンソメジュレの
2層仕立てです。



ズワイガニが入った
海の幸のコンソメ
ジュレ

1個

税込¥790
(本体価格¥732)

ズワイガニ、ホタテ、エビ、
アカイカをコンソメジュレと
彩り野菜で華やかに
仕上げました。



スパイス香る
骨付き
タンドリーチキン

1本

税込¥740
(本体価格¥686)

8種類の香辛料で
漬けた、
スパイシーな
骨付きタンドリーチキンです。



Xmasパエリア
<2～3名様分>

1パック

税込¥1,900
(本体価格¥1,760)

海老・ムール貝・
アカイカ・チキンなどを
盛り付けた、
サフラン風味の
具たくさんパエリアです。



サーモンフィレの
ディル風味
～レア仕立て～

1パック

税込¥1,400
(本体価格¥1,297)

霜降り調理した
トラウトサーモンのフィレを、
ディル風味のオリーブオイル
ソースで仕上げました。



エスカルゴ
～ブルゴーニュ風～

1個

税込¥250
(本体価格¥232)

ブルゴーニュの伝統料理です。
エスカルゴに香草ガーリックバターを
詰めました。オーブンで焼き上げて
お召し上がりください。



ハモンセラーノと
ポテトのサラダ

100 g

税込¥421
(本体価格¥390)

FLOの定番のポテトサラダに
スペイン産生ハム
(ハモンセラーノ)を
盛り合わせた贅沢なサラダです。



ローストビーフと
紅心大根のサラダ仕立て

100 g

税込¥626
(本体価格¥580)

ローストビーフ、紅心大根、トマト、
ルッコラを使用し、色鮮やかに
仕立てました。グレイビーソースと
共に召し上がりください。
※グレイビーソースは別添えです



広島県産牡蠣と
エビのアヒージョ
仕立て

100 g

税込¥626
(本体価格¥580)

広島県産牡蠣とエビを
レモンとガーリックを
効かせたオイルで
シメジやベーコンと
共に仕上げました。



海老とホタテのマリネ
～バジル&レモン～

100 g

税込¥626
(本体価格¥580)

エビとホタテをバジルレモン
ドレッシングでマリネし
ケールとカッテージチーズと
あわせました。

クリスマス商品のご予約承ります

当日販売のクリスマス商品には数に限りがございます。
ご来店の際、売り切れの場合もございますので、ぜひご予約でのお買い求めをおすすめします。

※ご商品をお受け取りになる店舗でご予約ください。

※お惣菜の取り扱いがない店舗もございますので、予めご確認ください。

※ご予約予定数に達すると早期終了する場合がございます。

※ご予約が終了している商品でも一部当日販売する場合がございます。ご了承ください。

WEB予約
限定

ご予約承り期間

店頭 10月1日(火)～12月22日(日) 終日まで

WEB 10月1日(火)～12月20日(金)

※お電話でのご予約はお受けしていません。予めご了承下さい。

本カタログ掲載ご予約商品のお渡し期間

12月21日(土)～25日(水)

※一部店舗では21日午後からの
お渡し開始になります。

早め
のご予約が
お得!

早割対象

マークのついた商品は

11月末までのご予約で

10%OFF

お問合せ

株式会社フロジャポン ad@flojapon.co.jp

※税込価格は1円未満を切り下げて表示しており、一部店舗では実際のお買い上げ価格と差異が出る場合があります。
※食材の収穫時期により、販売日時や産地が変更になる場合がございます。