



# Happy Smile Christmas

みんなの笑顔があふれる  
クリスマス

毎年人気の逸品から  
初登場の新作ケーキまで  
選ぶ時から心弾むクリスマスケーキを  
ご用意しました。  
大切な人と特別なひとときを過ごせるように  
願いを込めて…



SPECIAL  
COLLECTION  
2025

クリスマス商品販売期間

12月20日(土) — 12月25日(木)

ご予約受付期間

10月1日(水) — 12月22日(月) 終日まで

WEB 予約受付期間

10月1日(水) — 12月22日(月) 終日まで

ご予約引き渡し期間

12月20日(土) — 12月25日(木)



早割対象

## Xmasニボーズ

直径約15cm

本体価格¥4,200(税込¥4,536)

北海道フレッシュチーズと滑らかな食感のチーズペースト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と苺とブルーベリーでデコレーションしました。



## Xmasショコラアメール

直径約15cm

本体価格¥4,200(税込¥4,536)

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。ちよっぴりビターな味わい。



早割対象



直径約12cm 本体価格¥3,900(税込¥4,212)



直径約15cm 本体価格¥4,900(税込¥5,292)



直径約18cm 本体価格¥5,900(税込¥6,372)

### Xmas苺のショートケーキ

ELOオリジナル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。3サイズをご用意しました。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。

洋酒不使用



予約&数量  
限定商品  
LIMITED

### 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)

本体価格¥7,400(税込¥7,992) 洋酒不使用

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どったお家の台に、シュレ生地で作った屋根とお庭を作り、ホワイトチョコムースの雪を飾りました。





ホーリーナイトショコラ

長さ約11cm

本体価格¥3,500(税込¥3,780)

洋酒不使用

チョコムースの中にベリームースを重ねグラッサージュでコーティングしました。  
※オーナメントの色は写真と異なる場合がございます。



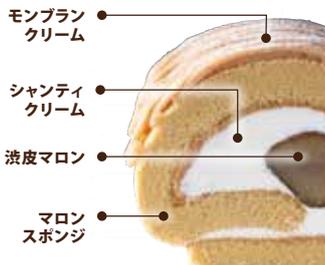
モンブラン・ノエル

長さ約16cm

本体価格¥3,900(税込¥4,212)

洋酒不使用

シャンティクリームと渋皮マロンをマロンスポンジでロールしマロンペーストと白あんで仕立てたモンブランクリームと渋皮栗でデコレーションしました。



ブッシュ・ド・ノエル

長さ約15cm

本体価格¥3,500(税込¥3,780)

洋酒不使用

チョコレートクリームをココアスポンジでロールしチョコレート風味のマープルクリームでデコレーションしました。  
軽いチョコパフが食感のアクセントになっております。  
※オーナメントの色は写真と異なる場合がございます。



## Xmas

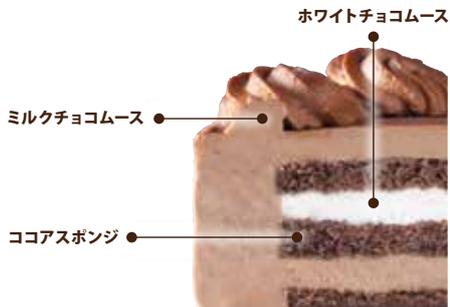
### チョコレートムースケーキ

直径約15cm

本体価格¥4,200(税込¥4,536)

洋酒不使用

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、ミルクチョコムースでデコレーションしました。



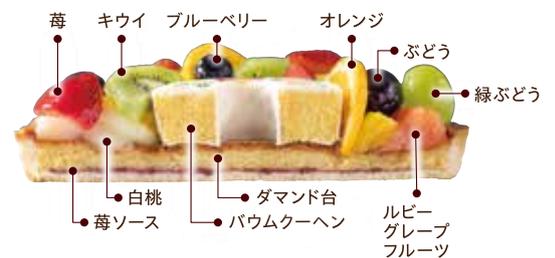
## Xmas

### フルーツリースタルト

直径約20cm

本体価格¥4,900(税込¥5,292)

苺ソース入りのダイヤモンド台にオリジナルのパウムクーヘンを乗せ、ルビーグレープフルーツ・オレンジ・白桃シロップ漬け・緑ぶどう・ぶどう・キウイ・苺・ブルーベリーでトッピングしました。



## Xmas

### あまおうとシャインマスカットのショコラタルト

直径約20cm

本体価格¥5,900(税込¥6,372)

洋酒不使用

ヘーゼルナッツ、チョコレート入りのダイヤモンド台にあまおう苺とシャインマスカットをたっぷり盛り付けました。





Xmas  
トナカイのチョコムースケーキ

[1個] 本体価格 ¥740 (税込 ¥799)

洋酒不使用

ココアスポンジの上にチョコがけクランブル、ホワイトチョコムースを重ねチョコムースで包み込み、ココアクラムをまぶしました。



Xmas  
スノーマンのホワイトチョコムースケーキ

[1個] 本体価格 ¥740 (税込 ¥799)

洋酒不使用

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ました。



Xmas  
サンタさんの苺ムースケーキ

[1個] 本体価格 ¥740 (税込 ¥799)

洋酒不使用

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。

## LET'S CELEBRATE WITH



マルキーズ・オ・ショコラ

[1個] 本体価格 ¥790 (税込 ¥853)

洋酒不使用

ブラリネチョコムースにパッションフルーツのジュレを入れグラッサージュとチョコレート風味のクリームでデコレーションしました。



ピンクのベリーショコラ

[1個] 本体価格 ¥790 (税込 ¥853)

洋酒不使用

ミックスベリーのムース、スポンジ、ミックスベリージュレを重ね、ストロベリーナッツチョコでコーティングし、シャンティクリームとリースのチョコをトッピングしました。



マルキーズ・オ・ムース・ルージュ

[1個] 本体価格 ¥790 (税込 ¥853)

カシスとフランボワーズのムースにフランボワーズ・グロゼイユ・カシスのソースを入れ赤いグラッサージュとシャンティクリームでデコレーションしました。

## FLO'S CHRISTMAS CAKES



Xmas  
苺のチョコショートケーキ

[1個] 本体価格 ¥790 (税込 ¥853)

洋酒不使用

チョコクリームをココアスポンジでサンドし、間に苺のコンフィチュールを入れました。



ブラリネチョコケーキ

[1個] 本体価格 ¥790 (税込 ¥853)

洋酒不使用

ヘーゼルナッツのブラリネ入りチョコムースにカスタード入りのキャラメルムースとクラッシュアーモンドを重ねグラッサージュでデコレーションしました。



Xmas  
苺のショートケーキ

[1個] 本体価格 ¥790 (税込 ¥853)

洋酒不使用

シャンティクリームとプレーンスポンジで苺をサンドしたショートケーキです。

.....  
**予約&数量  
 限定商品**  
 LIMITED  
 .....



**洋菓子専門店でも  
 ご予約可能に  
 になりました**

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。



**早割対象**

**Xmas  
 デイナーセット**  
 本体価格¥10,300~  
 (税込 ¥11,124~)

※「Xmas苺のショートケーキ」をお選びの際は  
 +¥756(税込)頂戴いたします。



**XmasオードブルS**  
 (2~3名分)

- ・ローストビーフダイスカットと  
 ロースト舞茸、ポテト
- ・ディルサーモン
- ・エビのマリネ
- ・チェリーモッツアレラ、セミドライトマト、  
 オリーブの盛り合わせ



**Xmasパエリア**  
 (2~3名分)



**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

本体価格 ¥11,000  
 (税込 ¥11,880)



**Xmas  
 ショコラアメール**

直径約15cm

本体価格 ¥10,300  
 (税込 ¥11,124)



**Xmasニポーズ**

直径約15cm

本体価格 ¥10,300  
 (税込 ¥11,124)

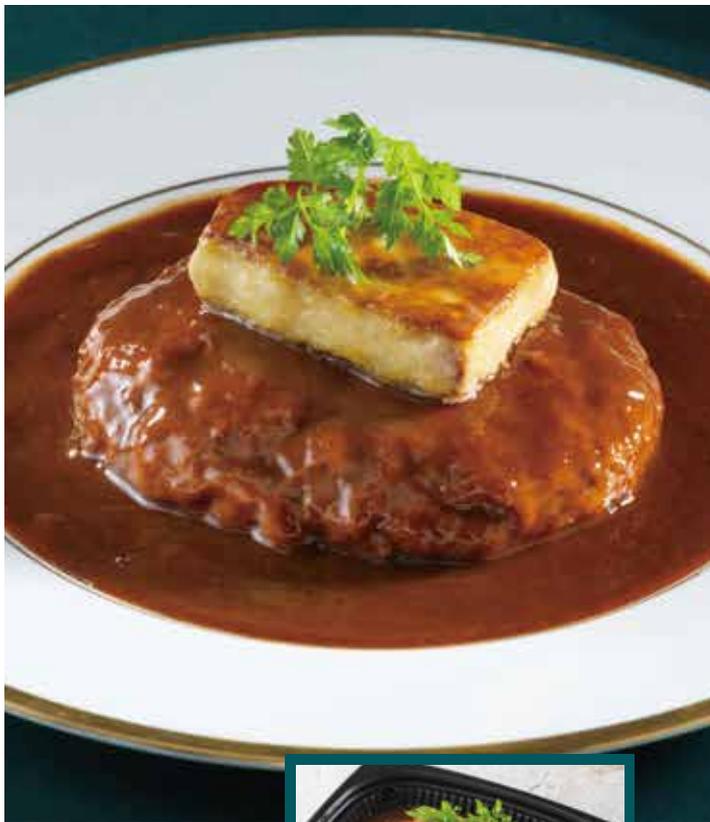


**Xmas  
 チョコレートムースケーキ**

直径約15cm

本体価格 ¥10,300  
 (税込 ¥11,124)

※掲載している写真は全て盛りつけ例です。商品はお持ち帰り用容器でのご用意となります。※飲み物は含まれません。



数量  
限定

### フォアグラハンバーグ

1パック

本体価格 ¥1,380 (税込 ¥1,490)

ハンバーグにフォアグラを添え、  
デミグラスソースで仕上げた贅沢な1品です。

## Xmas オードブル M

〈3〜4名分〉

1セット

本体価格 ¥2,740  
(税込 ¥2,959)

- ・合鴨のバストラミと  
リーフミックス
- ・スモークサーモンと  
野菜のマリネ
- ・タコと  
マスタード風味の  
マリネ野菜
- ・エビとクルミの  
チーズペンネ
- ・生ハムとティルポテト
- ・キャロットと紫キャベツのラベ



## Xmas オードブル S

〈2〜3名分〉

1セット

本体価格 ¥2,340  
(税込 ¥2,527)

- ・ローストビーフダイスカットと  
ロースト舞茸、ポテト
- ・ティルサーモン ・エビのマリネ
- ・チェリーモッツアレラ、  
セミドライトマト、  
オリーブの盛り合わせ



数量  
限定



### 湯葉包みのテリーヌ 〜魚介の旨味〜

1パック

本体価格 ¥2,580 (税込 ¥2,786)

魚介の旨味広がるジュレでエビや野菜を固めて  
湯葉で包んだテリーヌです。

サーモンフィレの  
ディル風味  
〜レア仕立て〜

1パック

本体価格¥1,380  
(税込¥1,490)

霜降り調理した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。



海の幸の  
コンソメジュレ

1個  
(容器直径約7.5cm×高さ6cm)

本体価格¥790  
(税込¥853)

エビ、ムール貝、小粒を  
コンソメジュレで固めました。



スパイス香る  
骨付きタンドリーチキン

1本

本体価格¥740  
(税込¥799)

8種類の香辛料で漬け込んだ、  
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名分〉

1パック

本体価格¥1,840  
(税込¥1,987)

海老・ムール貝・イカ・  
チキンなどを盛りつけた  
具沢山のパエリアです。



エスカルゴ  
〜ブルゴーニュ風〜

1個

本体価格¥250  
(税込¥270)

ブルゴーニュの伝統料理です。  
エスカルゴの入った殻に  
香草ガーリックバターを詰めました。  
オープンで焼き上げて  
お召し上がりください。



## 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。

ご予約  
承り  
期間

10月1日(水)〜12月22日(月) 終日まで

WEB予約は上記期間内で受け取り日の2日前まで予約可能です

※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20日(土)〜25日(木) ※一部店舗では20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!

10月末  
までのご予約で  
**10%OFF**

11月末  
までのご予約で  
**5%OFF**



こちらのマークが  
付いた商品が対象です

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。