

あんしんを羽ばたく力に——京急グループ



京急ストア



MOTOMACHI
Union

Merry Christmas

京急電鉄マスコットキャラクター

けいきゅん®



クリスマス&パーティー 2026

※3ページに掲載しております。
© 2026 SANRIO CO., LTD.
APPROVAL NO. L672280

早期承り特典

11月15日(日)まで

本体価格

3,000円以上の商品 1商品につき

京急プレミア
ポイント **300** ポイント
プレゼント

※一部付与ポイントが異なる商品がございます。

ご予約承り期間 2026年**12月8日(火)**まで

※一部商品は異なります。

お渡し日 2026年**12月24日(木)・25日(金)**

【山崎製パン・不二家】お渡し日12月23日(水)・24日(木)・25日(金) 【アトリエ・ド・フロマージュ】お届け日12月23日(水)・24日(木)

※2ページに
掲載しております。

今年も登場!!
大人気の
京急ストア
オリジナル
電車ケーキ!

KEIKYU

京急グループ

Keikyu Train Cake

京浜急行の列車をサンタさんが運転して
クリスマスにやってきました!



限定
70台



限定
70台

赤

黄

1

2

【横浜フランス菓子プチ・フルール】
京急電車ケーキ(赤・黄)

京急ストアオリジナルクリスマスケーキ。
生デコレーション&生チョコデコレーションバージョン。

約10cm×16cm/4~5名様 特定原材料/卵・乳成分・小麦

京急電鉄商品化許諾済

本体価格 ¥5,700 (参考税込価格 ¥6,156)



限定
50台

1~3の商品をお買い上げのお客様へ
1点につき1個、

**オリジナルけいきゅん
クリスマス缶バッジ(非売品)
プレゼント!**

3

【横浜フランス菓子プチ・フルール】
京急電車プリントケーキ

京急の車両画像がプリントされたオリジナルケーキ。厚みのあるスポンジケーキ
の中にイチゴとホイップクリームをサンドしました。

約11.5cm×11.5cm/3~4名様 特定原材料/卵・乳成分・小麦

京急電鉄商品化許諾済

本体価格 ¥3,680 (参考税込価格 ¥3,974)



© 2026 SANRIO CO., LTD. APPROVAL NO. L672280 ※マシュマロ・ピックシートは別添となります。

サンリオの人気キャラクター
「シナモロール (シナモン)」は
雲の上で生まれた白い子犬、
長い耳で空を飛ぶ男の子。

ステッカー
付き



4 【シナモロール】 ふわふわ雲の上のクリスマスパーティー

チーズムースの土台に雲をイメージしたシナモロールカラーのクリームを絞ったかわいらしいクリスマスケーキ。シナモンはマシュマロ製でモチモチふわふわ感を再現しました。

4号

数量限定 直径約12cm／3～4名様

特定原材料／卵・乳成分・小麦

本体価格 ¥3,980 (参考税込価格 ¥4,298)



ステッカー
付き

自称マイメロディのライバル。
乱暴者に見えるけれど、実はとっても
乙女チック!? イケメンがだ〜い好き。
黒いずきんとピンクのどくろが
チャームポイント。
世界中をクロミ化するため
奮闘中!



© 2026 SANRIO CO., LTD. APPROVAL NO. L672254
※耳のピックは別添となります。

5 【クロミ】 クリスマスチョコケーキ

サンリオの人気キャラクター「クロミ」を本格的なチョコレートケーキで再現。サクサクとした
シリアルチョコが食感のアクセント! 見た目も味も楽しめる特別なケーキに仕上げました。

4号

数量限定 直径約12cm／3～4名様

特定原材料／卵・乳成分・小麦

本体価格 ¥3,700 (参考税込価格 ¥3,996)



サンリオの人気キャラクター
「ポムポムプリン」は
ゴールデンレトリバーの男のコ。
こげ茶色のベレー帽が
トレードマーク。



ステッカー
シール2枚
付き



© 2026 SANRIO CO., LTD. APPROVAL NO. L672280
※チョコレートの帽子は別添となります。

6 【ポムポムプリン】 聖夜のカスタードクリームケーキ プリン風味

サンリオの人気キャラクター「ポムポムプリン」の世界観をクリスマスケーキで表現しま
した。プリン風味クリームに合わせたカラメルシロップがアクセントです。

4号

数量限定 直径約12cm／3～4名様

特定原材料／卵・乳成分・小麦

本体価格 ¥3,980 (参考税込価格 ¥4,298)





地元で愛され続ける地域密着型フランス菓子店

「プチ・フルール」

1971年に横浜で誕生したプチ・フルール。

材料に嘘をつかず、伝統的フランス菓子とパティシエが創り出す
独創性をうまく調和させ、お客様に笑顔をお届けします。



7 【横浜フランス菓子プチ・フルール】 Xmas生デコレーション

クリスマスケーキの王様。ふわふわのスポンジに、とびっきりフレッシュな生クリームをたっぷり使い、
苺を彩り鮮やかに飾りました。

5号

数量限定

直径約15cm / 4~5名様

特定原材料 / 卵・乳成分・小麦

本体価格 ¥5,000 (参考税込価格 ¥5,400)

8 【横浜フランス菓子プチ・フルール】 ブッシュ・ド・ノエル

たっぷりの生チョコレートクリームと、しっとりしたチョコスポンジで
森の切り株をイメージしました。

数量限定

長さ約20cm / 4~5名様

特定原材料 / 卵・乳成分・小麦

本体価格 ¥4,800 (参考税込価格 ¥5,184)



9 【横浜フランス菓子プチ・フルール】 フランボワーズムース

ほど良い甘さのフランボワーズムースに酸味のあるフランボワーズジャムをプラス。
甘さと酸味のコントラストが絶妙です。

5号

数量限定

直径約15cm / 4~5名様

特定原材料 / 卵・乳成分・小麦

本体価格 ¥3,500 (参考税込価格 ¥3,780)



10 【横浜フランス菓子プチ・フルール】 レアチーズ

フレッシュな生クリームとフランス産クリームチーズがマッチ。タルトに引いたフランボ
ワーズジャムがアクセントです。

5号

数量限定

直径約15cm / 4~5名様

特定原材料 / 卵・乳成分・小麦

本体価格 ¥3,500 (参考税込価格 ¥3,780)



patisserie
KIHACHI

旬の素材、手作りの製法。レストランのデザートから生まれたお店、patisserie KIHACHI は、四季折々のおいしさをいちばんおいしいときにお届けします。自由な素材選びと、意外な味の組み合わせ、さまざまなエッセンスを取り入れた新しいスイーツを提案します。

11 【patisserie KIHACHI監修】 トライフルショートケーキ

卵をたっぷり使用したふわふわのスポンジ生地でカスタードクリームとバナナピューレをサンド。天面にはストロベリーとマンゴー、ブラックベリーをトッピングし軽く立てたクリームを絞りました。

5号

数量限定 直径約15cm/3~4名様

特定原材料/卵・乳成分・小麦

本体価格 ¥3,800 (参考税込価格 ¥4,104)



BOUL' MICH

1973年創業。日本のフランス菓子の草分け的存在として、銀座に本店を構える名店。伝統的なフランス菓子を基本に新しい創作菓子に挑戦し続けています。

12 【銀座ブールミッシュ監修】 フレーズノエル

北海道産の生クリーム(乳脂42%)とホイップクリームをブレンドしたクリームといちごを楽しむシンプルなデコレーションケーキです。

5号

数量限定 直径約15cm/3~4名様

特定原材料/卵・乳成分・小麦

本体価格 ¥3,980 (参考税込価格 ¥4,298)



ケーキ、タルト、デリカをフレンチテイストで販売する専門店。タルトをメインとしたケーキ専門店としては日本最大の規模を誇る。

13 【FLO PRESTIGE PARIS】 フルーツカスタードタルト

アーモンドパウダーを加え香ばしく焼き上げたサクサク食感のタルト生地の上に、カスタードクリーム、色とりどりの5種のフルーツを盛り付けた煌びやかなフルーツタルト。

5号

数量限定 直径約15cm/3~4名様

特定原材料/卵・乳成分・小麦

本体価格 ¥3,880 (参考税込価格 ¥4,190)



14 【山崎製パン】 クリスマス 5種のフルーツタルト4号

黄桃・白もも・洋ナシ・パイン・ピンクグレープフルーツの5種類のフルーツを楽しめるフルーツタルトです。 ※もとまちユニオンそごう横浜店ではご予約対象外です。

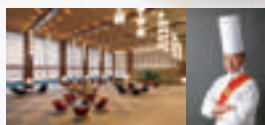
4号

数量限定 直径約13cm/3~4名様

特定原材料/卵・乳成分・小麦

本体価格 ¥3,250 (参考税込価格 ¥3,510)

Chocolate Cakes



Hotel Okura

世界の賓客をおもてなしする日本の高質ホテルの代表格「ホテルオークラ」。ホテルオークラで提供されるサービスやお料理は世界のVIPからも評価が高く国内・海外からも多くの客でにぎわう伝統あるホテルである。

15 【ホテルオークラ】 キャラメルダブルナッツショコラ

カカオ分69%のチョコレートを使用したショコラムース、ヘーゼルナッツショコラシャンティ、キャラメルソースを重ね、食感のアクセントにアーモンド、香りづけにコアントローを使用した贅沢なショコラケーキです。

5号

数量限定

直径約15cm／3～4名様

特定原材料／卵・乳成分・小麦

本体価格 ¥3,980 (参考税込価格 ¥4,298)



THEOBROMA
MUSEE DU CHOCOLAT

土屋公ニシェフ「ラ・メゾンドショコラ」「ダロワイヨ・パリ」他で腕を磨き1987年帰国。ミッシェル・ショーダン他国内有名菓子店のシェフを勤めて1999年3月「テオブロマ」を開店させる。サロンデュショコラ内ccc（クラブドゥクックールショコラ）というフランスのチョコレート愛好家の会で外国人ショコラティエ賞を5年連続で受賞。

17 【テオブロマ】 ショコラジャンドゥーヤ

フルーティーな酸味と爽やかな香りが特徴の土屋シェフオリジナルのマダガスカル産カカオのチョコレート「TBM66」をふんだんに使用したダークチョコレートムースと香ばしいヘーゼルナッツムースを楽しめるチョコレートケーキです。

4号

数量限定

直径約12cm／3～4名様

特定原材料／卵・乳成分・小麦

本体価格 ¥3,600 (参考税込価格 ¥3,888)



KEN'S CAFE TOKYO

2008年から「特撰ガトーショコラ」の専門店としてスタート。これまで品評会で高い評価を獲得し、数々の賞を受賞。

16 【ケンズカフェ東京】 ショコラノエル

チョコレートを知り尽くした氏家シェフが厳選した、カカオ分65%のベルギーチョコレートを使用したチョコレートクリームケーキです。

4.5号

数量限定

直径約13.5cm／3～4名様

特定原材料／卵・乳成分・小麦

本体価格 ¥3,600 (参考税込価格 ¥3,888)



18 【栄光堂監修】 ノエル・ショコラ

家族や友人と囲むクリスマスパーティにぴったりな食べやすい12カットタイプのショコラケーキです。口どけなめらかな2層のチョコクリームと、ふんわり軽いスポンジを重ね、まろやかな味わいに仕上げました。仕上げに振りかけたココア克蘭チが、ショコラの美味しさをより一層引き立てます。

6号

数量限定

直径約17cm／4～6名様

特定原材料／卵・乳成分・小麦

本体価格 ¥2,900 (参考税込価格 ¥3,132)

Mont Blancs



19 【リーガロイヤルホテル】 イタリア栗のモンブラン

イタリア産のマロン原料をふんだんに使用し、高級感のあるノワゼット(ヘーゼルナッツ・アーモンド)生地に濃厚なマロンクリームを合わせました。伝統と格式のリーガロイヤルホテル監修の贅沢なモンブランです。

5号 数量限定 直径約15cm／3～4名様
特定原材料／卵・乳成分・小麦

本体価格 ¥3,980 (参考税込価格 ¥4,298)

Cheese Cakes



21 【栄光堂監修】 濃厚チーズケーキ

国産の牛乳から作ったクリームチーズをたっぷり使った濃厚チーズケーキ。ヘーゼルナッツにとろ〜りと甘じょっぱい塩キャラメルソースを加えたチーズとヘーゼルナッツのおいしさ奏でる「ココロを満たす」チーズケーキをお愉しください。

数量限定 約11.5cm／2～3名様
特定原材料／卵・乳成分・小麦

本体価格 ¥3,750 (参考税込価格 ¥4,050)



独自の感性と味覚で作り上げた日本料理が評判の予約の取れない『賛否両論』のオーナーシェフ。

20 【賛否両論】 店主 笠原将弘のヘーゼルナッツモンブラン

和栗をベースにしたマロンクリーム・ムースとヘーゼルナッツショコラムースを合わせた和洋折衷のクリスマスケーキ。ザクザクとした食感の玄米クランチを加え香ばしさをプラスしました。

5号 数量限定 直径約15cm／3～4名様
特定原材料／卵・乳成分・小麦

本体価格 ¥3,980 (参考税込価格 ¥4,298)



22 【町村農場】 農場のダブルフロマージュ

大正6年(1917年)創業。北海道江別市の大規模農場。農場の牛たちが生産する有機肥料を基本に栄養たっぷりの草を食べた乳牛からとれる牛乳は、農場の敷地内のミルクプラントですみやかに加工され、新鮮なうちに食卓に届けられています。

町村農場自家産のクリームチーズを贅沢に使用した2層のチーズケーキです。

4号 数量限定 直径約12cm／3～4名様
特定原材料／卵・乳成分・小麦

本体価格 ¥3,600 (参考税込価格 ¥3,888)



ご自宅へお届け

限定
50台

Atelier de Fromage アトリエ・ド・フロマージュ



アトリエ・ド・フロマージュは1982年、創業者夫妻の「カマンベールチーズを作ってみよう」という思いから始まりました。創業者松岡夫妻がフランスより持ち帰り、日本で培ってきた確かな技術は、今もチーズ工房スタッフの一人一人に脈々と受け継がれており、他にはないアトリエ・ド・フロマージュならではの魅力を創造しています。

23 【アトリエ・ド・フロマージュ】 京急ストアオリジナル 2層のチーズケーキタルト

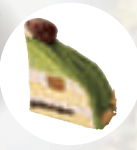
自家製の生チーズをクリームチーズと合わせ、焼き上げたベイクドチーズケーキタルトに自家製ヨーグルトを使用したレアチーズケーキを重ねました。

直径約15cm／3～6名様 特定原材料／小麦・卵・乳成分・くるみ

本体価格 ¥5,500 (参考税込価格 ¥5,940)

Variety Cakes

創業寛政元年
辻利兵衛本店
京都 宇治



萬延元年（1860年頃）京都・宇治で創業。創業者の辻利兵衛は衰退していく宇治茶の改良を実現し、宇治抹茶・宇治玉露を全国に広めました。常に宇治抹茶の可能性を追求し、お客様に熱い支持をいただいています。

24 【辻利兵衛本店】 宇治抹茶もんぶらんけーき

「辻利兵衛本店」の宇治抹茶を使用したモンブラン。二度焙煎した碾茶を時間をかけて石臼挽きした香り高い宇治抹茶を使用した宇治抹茶クリームに香ばしいほうじ茶クランチや栗を挟みました。

5号
相当

数量限定 直径約14.5cm／3～4名様

特定原材料／卵・乳成分・小麦

本体価格 ¥3,980 (参考税込価格 ¥4,298)



26 【山崎製パン】 クリスマス アーモンドショコラミルフィーユ

チョコクリームとブラリネクリーム、パイを重ねてブラリネクリームとアーモンドスライスをトッピングしたミルフィーユです。 ※もとまちユニオンそごう横浜店ではご予約対象外です。

数量限定 縦約8.5×横17.5cm／3～4名様

特定原材料／卵・乳成分・小麦

本体価格 ¥3,400 (参考税込価格 ¥3,672)



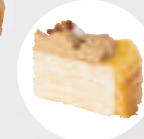
28 【栄光堂監修】 苺のティラミス

北海道根釧地区産のマスカルポーネチーズを使用した苺のティラミス。ツリー型に絞ったクリームに苺パウダーを振り掛けました。

数量限定 直径約11cm／2～3名様

特定原材料／卵・乳成分・小麦

本体価格 ¥2,680 (参考税込価格 ¥2,894)



マリオンクレープ

創業1976年の老舗クレープ専門店。今や当たり前のようにあるクレープを日本で初めてカフェチェーンとして関東を中心に展開。原宿竹下通りでは1つの名物として昭和から平成、令和の若者に愛されている。

25 【マリオンクレープ】 クリスマスミルクレープ

オリジナルのミックス粉とバニラフレーバーを使用することで、マリオンクレープの甘い香りが特徴のふんわり軽いクレープ生地を再現。クレープ専門店ならではのミルクレープに仕上げました。

5号

数量限定 直径約15cm／3～4名様

特定原材料／卵・乳成分・小麦

本体価格 ¥3,200 (参考税込価格 ¥3,456)



27 【不二家】 ミルクケーキ



©2026 FUJIYA CO., LTD.

ミルク75周年! 黄桃シロップ漬けを1段サンドし、ミルククリームでデコレーション、シロップ漬け苺をトッピングしました。 ※もとまちユニオンそごう横浜店ではご予約対象外です。

4号

数量限定 直径約12.5cm／3～4名様

特定原材料／卵・乳成分・小麦

本体価格 ¥2,500 (参考税込価格 ¥2,700)



29 【栄光堂監修】 クリスマス キャラメルナッツ

ココアスポンジに香ばしいブラリネ入りホワイトクリームとクリーミーなキャラメルクリームをサンドしました。仕上げるにビターなキャラメルソースを掛けて香ばしい3種のミックスナッツを振りかけました。

数量限定 約11.5×7.5cm／2～3名様

特定原材料／卵・乳成分・小麦

本体価格 ¥1,930 (参考税込価格 ¥2,084)



30 【山崎製パン】 クリスマス バニラモンブラン4号

ダイヤモンド生地にマロンバニラホイップ、和栗カスタード、バニラムースを重ね、マロンバニラホイップと和栗クリームをトッピングしたバニラ風味豊かなモンブランです。

4号

数量限定 直径約13cm／3～4名様

特定原材料／卵・乳成分・小麦

本体価格 ¥3,600 (参考税込価格 ¥3,888)



※写真は6号(直径約18cm)
／4～6名様です。
※写真はトッピング例になります。
苺はカットされておりません。

【山崎製パン】 クリスマス 生ケーキ

数量限定 特定原材料／卵・乳成分・小麦

口どけの良いスポンジとクリームが特徴の苺を使用したクリスマスケーキです。

31

4号

直径約13cm／3～4名様

本体価格 ¥2,550 (参考税込価格 ¥2,754)

32

5号

直径約15cm／3～4名様

本体価格 ¥3,450 (参考税込価格 ¥3,726)

33

6号

直径約18cm／4～6名様

本体価格 ¥3,950 (参考税込価格 ¥4,266)



※写真は5号
(直径約15cm)
／3～4名様です。

【山崎製パン】 クリスマス 苺サンド

数量限定 特定原材料／卵・乳成分・小麦

角切り苺と果肉感のある苺プレザーブをそれぞれサンドしました。乳風味豊かなクリームが特徴のクリスマスケーキです。

34

4号

直径約13cm／3～4名様

本体価格 ¥3,650 (参考税込価格 ¥3,942)

35

5号

直径約15cm／3～4名様

本体価格 ¥4,400 (参考税込価格 ¥4,752)



36

【山崎製パン】 クリスマス ショートケーキ詰合せ

6種類の味が楽しめるパーティーにぴったりのクリスマスケーキです。(苺ショート2個、チョコケーキ2個、マロンケーキ1個、チーズフレ1個、ストロベリーとラズベリーのケーキ1個、抹茶のケーキ1個)

6号

数量限定 直径約18cm／4～6名様

特定原材料／卵・乳成分・小麦

本体価格 ¥3,950 (参考税込価格 ¥4,266)

37

【山崎製パン】 クリスマス 4種のアソートケーキ

4種類の味が楽しめるパーティーにぴったりのクリスマスケーキです。(苺ショート2個、チョコケーキ2個、チーズフレ2個、マロンケーキ2個)

6号

数量限定 直径約18cm／4～6名様

特定原材料／卵・乳成分・小麦

本体価格 ¥3,950 (参考税込価格 ¥4,266)

対象商品を11月15日(日)までにご予約いただくと

→京急プレミアムポイントプレゼント



デリシャスバゴちそうクリスマス

38～45の商品をお買上げのお客様へ1点につき1個、
**オリジナル けいきゅんクリスマス
缶バッジ(非売品)プレゼント!**

店頭注文のみ

お店でお渡し

お渡し期間 2026年12月23日(水)・24日(木)・25日(金)

※もともちユニオン伊勢佐木町店・上大岡店・大船店・ウイング久里浜店ではお取り扱いしていません。



【ご予約】
38 クリスマスチキンBOX 1パック
特定原材料／卵・乳成分・小麦
本体価格 **¥1,280**
(参考税込価格 ¥1,383)
クリスマスチキンBOX内容
■骨なしフライドチキン ■フライドチキンフィレ ■ポテトフライ



【国産】【ご予約】
39 国産ローストチキン 1本
特定原材料／小麦
※「オリジナル けいきゅんクリスマス缶バッジ」は対象外となります。
本体価格 **¥830** (参考税込価格 ¥897)



【ご予約】
40 クリスマスパティーセット 1パック
特定原材料／卵・乳成分・小麦
本体価格 **¥1,880**
(参考税込価格 ¥2,031)
クリスマスパーティーセット内容
■フライドチキンフィレ ■骨なしスエアリブ ■ポークフランク ■ひとくちイカフライ ■合鴨バストラミ ■チーズ巻き ■ポテトフライ



11/15(日)まで
京急プレミアムポイント **200P** 進呈
【ご予約】
41 クリスマスオードブル(中) 2人前～3人前
特定原材料／卵・乳成分・小麦・海老
本体価格 **¥2,380**
(参考税込価格 ¥2,571)
クリスマスオードブル内容
■フライドチキンフィレ ■海老チリソース ■豚ロース串カツ ■ポークフランク ■あぶり焼きチキン(ガーリック) ■イカの唐揚げ ■海老フライ ■ポテトフライ ■パリパリチーズ巻き ■合鴨バストラミ



11/15(日)まで
京急プレミアムポイント **300P** 進呈
【ご予約】
42 クリスマスオードブル(大) 3人前～4人前
特定原材料／卵・乳成分・小麦・海老
本体価格 **¥3,280**
(参考税込価格 ¥3,543)



11/15(日)まで
京急プレミアムポイント **200P** 進呈
43 国産牛サーロインステーキセット
国産牛サーロインステーキ用160g×2枚
本体価格 **¥2,780** (参考税込価格 ¥3,003)
11/15(日)まで
京急プレミアムポイント **300P** 進呈
44 国産牛サーロインステーキセット
国産牛サーロインステーキ用160g×3枚
本体価格 **¥3,980** (参考税込価格 ¥4,299)
11/15(日)まで
京急プレミアムポイント **200P** 進呈
45 国産黒毛和牛モモ肉・国産牛サーロインステーキセット
国産黒毛和牛モモ肉ステーキ用110g×2枚、
国産牛サーロインステーキ用160g×1枚
本体価格 **¥2,980** (参考税込価格 ¥3,219)

対象商品を11月15日(日)までにご予約いただくと

→京急プレミアムポイントプレゼント

11/15(日)まで



このマークが目印!

新年の食卓を彩るこだわりの逸品

46～49の商品をお買上げのお客様へ1点につき1個、

**オリジナル けいきゅんお正月
缶バッジ(非売品)プレゼント!**

店頭注文のみ

お店でお渡し

お渡し期間

2026年12月31日(木)～2027年1月3日(日)

※店舗休業日はお渡しできません。※もともちユニオン伊勢佐木町店・上大岡店・大船店・ウィング久里浜店ではお取扱いておりません。



46

刺身盛合せ

(本まぐろ入り) 12点盛

特定原材料/海老

11/15(日)まで



本体価格 ¥5,980 (参考税込価格 ¥6,459)



48

ご馳走握り詰合せ

(本まぐろ入り) 40貫入

特定原材料/小麦・海老・かに

11/15(日)まで



本体価格 ¥5,980 (参考税込価格 ¥6,459)



47

本まぐろ尽くし
盛合せ

6点盛

11/15(日)まで



本体価格 ¥4,980 (参考税込価格 ¥5,379)



49

ご馳走本まぐろと
サーモンの
2色詰合せ

18貫入

11/15(日)まで



本体価格 ¥3,980 (参考税込価格 ¥4,299)



店頭注文のみ

ご自宅へお届け

お届け期間

2026年12月30日(水)～2027年1月2日(土)

※もともちユニオン伊勢佐木町店・上大岡店・大船店・ウィング久里浜店ではお取扱いておりません。



50

【国産・養殖トラフグ】とらふく刺身セット

3人前 冷凍 特定原材料/小麦

賞味期限▶出荷日より冷凍にて30日間

【内容量・原料】とらふく刺身90g(プラスチック皿30cm)、

とらふく皮30g、ひれ酒用ヒレ3枚、

ポン酢35g×3、モミジオロシ16g

※刺身皿のデザインは変わる場合がございます。

本体価格 ¥12,000

(参考税込価格 ¥12,960)



51

【国産・養殖トラフグ・天然マフグ】ふく鍋フルコース

4人前 冷凍 特定原材料/小麦

賞味期限▶出荷日より冷凍にて30日間

【内容量・原料】ふくちり500g(アラ:トラフグ・身:マフグ各250g)、

とらふくコラーゲンしゃぶ用皮40g、まふくしゃぶしゃぶ100g、

とらふく入りつみれ200g、

とらふく入りうどん250g、

ポン酢35g×4、モミジオロシ16g

本体価格 ¥10,000

(参考税込価格 ¥10,800)

お申し込み締切日

2026年

12/8 火

刺身・
寿司は

2026年

12/15 火

2 ~ 11 ページ

クリスマスケーキ・
オードブル・ステーキ・刺身・寿司・ふぐ
お申し込みについて

ご注文は店頭で「2026ご予約承り」
専用申込書にてお申込みください。

お渡しについて

12月24日(木)・25日(金)どちらかの希望日をご指定ください。

山崎製パン・不二家・オードブル・ステーキの商品は、12月23日(水)・24日(木)・25日(金)をご指定ください。

刺身・寿司

の商品は、2026年12月31日(木)～2027年1月3日(日)の期間内でご希望のお渡し日と時間をご記入ください。※店舗休業日はご指定できません。

お届けについて

アトリエ・ド・フロマージュ

の商品は、12月23日(水)・24日(木)どちらかの希望日をご指定ください。

とらふく刺身セット、ふく鍋フルコース

の商品は、2026年12月30日(水)～2027年1月2日(土)の期間内でご希望のお届け日をご指定ください。

※お申込み後の変更・キャンセルは、お受け致しかねますので、あらかじめご了承ください。

※もとまちユニオン伊勢佐木町店・上大岡店・大船店は承っておりません。