

ご予約
締切日

12.15日

お渡し
期間

12.24火・25水

しっとりとしたスポンジに
北海道産生クリームをブレンドした
ホテルオリジナルの上品なクリームをたっぷりと。

粒よりのいちごを贅沢に使い、中にもサンドしました。
白と赤がかわいらしい、王道のクリスマスケーキです。



52 ANAクラウンプラザホテル新潟
いちごのクリスマス
(5号・約15cm)

アレルギー表示/小麦・卵・乳成分
本体
価格

5,000円

参考税込価格5,400円

ANAクラウンプラザホテル新潟
ホテルメイドのケーキで彩るおいしいひととき。

ANA
CROWNE PLAZA
AN IHG HOTEL
NIIGATA



ANAクラウンプラザホテル新潟は、インターコンチネンタルホテルズとしての世界基準
のクオリティでお客様に寛ぎの時間をお届けするシティホテル。和洋中の館内レストラ
ンやバー・カー・ショップは、県内外のお客様に高い人気を誇ります。

香り豊かでなめらかにとけるピスタチオのムースに、
甘酸っぱいフランボワーズのジュレとクリーム。

ピスタチオのムースに合わせた、高カカオで作った
特製チョコクランチが美味しいアクセント。



53 ANAクラウンプラザホテル新潟
ノエルピスターージュ
(8.5cm×14cm)

アレルギー表示/小麦・卵・乳成分
本体
価格

4,500円

参考税込価格4,860円

ご予約
締切日

12.15日

お渡し
期間

12.20金～25水

※午後4時より
お渡しとなります。

ANAクラウンプラザホテル新潟特製

シェフの技が光る彩りオードブル。
ANAクラウンプラザホテル新潟のシェフが
素材から吟味した特製オードブル。

限定
30台



54 ANAクラウンプラザホテル新潟
クリスマスオードブル
Mサイズ (2～3人前)

特定原材料/小麦・卵・乳成分・落花生・えび・かに
本体
価格

6,500円

参考税込価格
7,020円



55 ANAクラウンプラザホテル新潟
クリスマスオードブル
Lサイズ (4～5人前)

特定原材料/小麦・卵・乳成分・落花生・えび・かに
本体
価格

13,000円

参考税込価格
14,040円

オマール海老ならではの豊かな甘み、口の中に入れた瞬間
に海老の旨みが広がる、なめらかで濃厚な味わいです。
このあるアメリカーナソースが美味しさを引き立てます。

56 ANAクラウンプラザホテル新潟
オマール海老の
テリーヌ
ベシュール仕立て

特定原材料/小麦・卵・乳成分・えび
本体
価格

5,000円

参考税込価格5,400円



限定
40台

ジューシーなサーモン、ほうれん草、サフランライスをパイで
包んで焼き上げた、東欧で人気のクリスマスメニュー。特製
トマトクリームソースで召し上がれ。

57 ANAクラウンプラザホテル新潟
サーモンの
クリビヤックパイ

特定原材料/小麦・卵・乳成分
本体
価格

3,700円

参考税込価格3,996円



限定
40台

ご予約
締切日

12.18水

お渡し
期間

12.21土～25水

CUT
FRUIT

ホームパーティーに
フルーツオードブルをどうぞ。

入荷状況により、盛合せ内容が
変更になる場合があります。

当社オリジナル

カットフルーツ盛合せ

58 (3～4人前・1パック)

本体
価格

980円

参考税込価格1,058円



59 (2～3人前・1パック)

本体
価格

680円

参考税込価格734円



CUPID
MERRY
Christmas
2024



聖なる夜にふさわしい、
彩り豊かなクリスマスメニュー。

Christmas menu presented by CUPID

ご予約
締切日

12.15日

お渡し
期間

12.21土～25水

※一部締切日が
異なる商品が
ございます。

■掲載商品の価格は、全て本体価格と参考税込価格を表示しています。■数量限定品はなくなり次第終了となりますので、ご了承ください。■入荷状況により、一部商品の内容が変更になる場合がございます。

※お申し込みは別紙の専用ご予約伝票に必要事項をご記入の上、代金を添えてレジにてお申し付けください。※掲載商品の価格は、全て本体価格と参考税込価格を表示しています。

ご予約
締切日

12.15日

お渡し
期間

12.21土～25水

丸屋本店 × キューピット オリジナルケーキ

キラキラと輝く特別な日は
地元老舗店のケーキを。



Since 1878

MARUYA HONTEN

創業明治11年の老舗・
丸屋本店が心をこめて
作ったケーキを
ご用意しました。

オリジナル

丸屋本店
キューピットオリジナルクリスマスフレジェ

アレルギー表示/小麦・卵・乳成分

01 (4号・約12cm)

本体
価格

3,900円

参考税込価格4,212円

02 (5号・約15cm)

本体
価格

4,200円

参考税込価格4,536円

写真は
5号です
(4～6人向け)



Maruya
Cupid



見た目も美しい苺をたっぷり使用した
キューピット限定のオリジナルケーキです。

渋皮栗を中のサンドにも使い、
マロンペストは新栗を使用。
上品な味わいと香りが特徴です。



丸屋本店
X'mas モンブラン
(5号・約15cm)

アレルギー表示/小麦・卵・乳成分

本体
価格

4,100円

参考税込価格4,428円



チョコにはカカオ分62%の厳選された
ガーナ産カカオ豆のみ使用し、マイルドで
深みのある味わいに仕上げました。

丸屋本店
クリスマスザッハ
(5号・約15cm)

アレルギー表示/小麦・卵・乳成分

本体
価格

4,000円

参考税込価格4,320円



平飼い地鶏卵と北海道産の新鮮で純度
の高い生クリームを使用し、甘さ控えめに
仕上げました。

丸屋本店
生クリーム
アレルギー表示/小麦・卵・乳成分

05 (5号・約15cm)

本体
価格

4,000円

参考税込価格4,320円



ガナッシュにはフランス・カカオバリー
社製のカカオ分65%のチョコを使用
したまろやかでやさしい味のチョコ
レートケーキです。

丸屋本店
ガトーショコラ
(5号・約15cm)

アレルギー表示/小麦・卵・乳成分

本体
価格

4,100円

参考税込価格4,428円



ご予約
締切日

12.15日

お渡し
期間

12.24火・25水

憧れのホテルのクリスマスケーキで食卓を彩る。

The Italia Ken
ホテル イタリア軒

ホテルイタリア軒の職人こだわりケーキ。
軽い口当たりのクリームと自家製スポン
ジ、甘酸っぱい苺がケーキ全体をバラン
スよく仕上げています。



数量
限定

08 ホテル イタリア軒
生デコレーションケーキ
(6号・約18cm)

本体
価格

5,500円

参考税込価格5,940円



新潟東映ホテル
NIIGATA TOEI HOTEL

クリームチーズをたっぷり使用し、外
側はカリッと仕上げ甘酸っぱく濃厚な
チーズの風味とどっしりした味わいが
特徴なチーズケーキ。



数量
限定

09 新潟 東映ホテル
クリスマスチーズケーキ
(6号・約18cm)

本体
価格

5,600円

参考税込価格6,048円

ご予約
締切日

12.15日

お渡し
期間

12.24火・25水

街のパティスリーのこだわり抜いたクリスマスケーキ。

ボンクール
SAITO
depuis 2000

新潟市北区松浜本町にある
ケーキ屋さんです。



数量
限定

10 ボンクールサイトウ
X'mas ティラミス
(5号・約15cm)

本体
価格

4,600円

参考税込価格4,968円

RinSakku

新潟市東区下場本町にある
ケーキ屋さんです。



数量
限定

11 RinSakku
ピスタチオのフォレノール
(約8cm×15cm)

本体
価格

4,600円

参考税込価格4,968円

■掲載商品の価格は、全て本体価格と参考税込価格を表示しています。■数量限定品はなくなり次第終了となりますので、ご了承ください。■入荷状況により、一部商品の内容が変更になる場合がございます。

■掲載商品の価格は、全て本体価格と参考税込価格を表示しています。■数量限定品はなくなり次第終了となりますので、ご了承ください。■入荷状況により、一部商品の内容が変更になる場合がございます。

ご予約
締切日 12.15 日 お渡し
期間 12.24 火・25 水

お菓子
菓子
菓子

原料や製法にこだわり、お菓子を通して温かく
やさしい気持ちを育む手助けができるよう、
お客様の笑顔を想像しながらお菓子作り
に取り組んでいます。

クリスマスカラーをモチーフにした
3種のチーズケーキです。レアチー
ズ、苺レアチーズ、ベイクドチーズを
ベースにムースリース、ピスタチオビ
スキーで仕上げました。

数量
限定

12 菓菓子
フロマージュ・ロゼ
(5号・約15cm)

アレルギー表示小麦・卵・乳成分

本体
価格 4,950円
参考税込価格5,346円

チョコレートムース、ジャンドゥーヤ
ムースの中にカスタードブリュレを
閉じ込めました。芳醇なチョコレート
、香ばしいアーモンドナッツ類の
ジャンドゥーヤを組合わせた濃厚
なケーキです。

数量
限定

13 菓菓子
プラリネ・ショコラ
(5号・約15cm)

アレルギー表示小麦・卵・乳成分

本体
価格 5,000円
参考税込価格5,400円

ご予約
締切日 12.15 日 お渡し
期間 12.21 土・25 水

Hotel Okura

(株)ホテルオークラエンタープライズ
総料理長 我田民生氏

ホテルオークラ監修のショコラケーキ。カ
カオ分74%のベルギー産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
ラムース、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。

数量
限定

14 ホテルオークラ
キャラメルダブル
ナッツショコラ
(5号・約15cm)

アレルギー表示小麦・卵・乳成分

本体
価格 4,300円
参考税込価格4,644円

FLO
PARIS

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9
種のフルーツを盛りつけた煌びやかなフ
ルーツタルト。

数量
限定

17 FLO PRESTIGE PARIS
9種のフルーツ
カスタードタルト
(5号・約15cm)

アレルギー表示小麦・卵・乳成分

本体
価格 4,300円
参考税込価格4,644円

創業
寛政
元年
京都
宇治
辻利
兵衛
本店

「辻利兵衛本店」の
宇治抹茶を
使用したモンブラン

香ばしいほうじ茶クランチや栗を挟みました。別
添の抹茶パウダーをかけることでより強く宇治
抹茶の風味を感じることができます。
(二度焙煎した碾茶をさらに石臼挽きして香り
高く仕上げた抹茶を使用)

数量
限定

15 辻利兵衛本店
宇治抹茶
もんぶらんけーき
(5号・約15cm)

アレルギー表示小麦・卵・乳成分

本体
価格 4,300円
参考税込価格4,644円

chocolaterie
Galler
Indépendance

ベルギー王室御用達のチョコレートショッ
プ「ガレ」のチョコレートを使用したケ
ーキ。濃厚なショコラムースと軽やかなショ
コラクリームを重ね、食感のアクセントにア
ーモンドクランチを合わせました。

数量
限定

18 Galler
ベルギー
ショコラノワール
(約22cm)

アレルギー表示小麦・卵・乳成分

本体
価格 3,100円
参考税込価格3,348円

両
論
否
SANPI-RYUON

日本料理が評判の
「賛否両論」の
笠原将弘氏監修

濃厚なマロンクリームにヘーゼルナッツの
ショコラムースを合わせ、食感のアクセ
ントに玄米クランチを加えました。

数量
限定

16 賛否両論
笠原将弘の
ヘーゼルナッツモンブラン
(5号・約15cm)

アレルギー表示小麦・卵・乳成分

本体
価格 4,300円
参考税込価格4,644円

DAMMANN
FRÈRES
Paris 1692

ダマンフレールのアールグ
レイ茶葉をふんだんに使用。
ふんわり食感スポンジに果
肉感たっぷりなイチジクジャ
ムをサンド。アールグレイの
香りと生チョコのミルクィな
味わいが楽しめるクリスマス
ケーキに仕上げました。

数量
限定

19 ダマンフレール
アールグレイのクリスマスケー
イチジクの香り
(5号・約15cm)

アレルギー表示小麦・卵・乳成分

本体
価格 4,300円
参考税込価格4,644円

ご予約
締切日 12.15 日 お渡し
期間 12.21 土・25 水

YAMAZAKI
CHRISTMAS
CAKE

写真は
5号です
(4~6人向け)

ヤマザキ
クリスマス生チョコ
アレルギー表示小麦・卵・乳成分

24 (6号・約15cm)
本体
価格 2,780円
参考税込価格3,002円

25 (6号・約18cm)
本体
価格 3,180円
参考税込価格3,434円

ヤマザキのバラエティ豊かなケーキ。

ヤマザキ
クリスマス生ケーキ

アレルギー表示小麦・卵・乳成分

20 (4号・約13cm)
※苺別添 4個
本体
価格 2,180円
参考税込価格2,354円

21 (5号・約15cm)
※苺別添 5個
本体
価格 2,780円
参考税込価格3,002円

22 (6号・約18cm)
※苺別添 6個
本体
価格 3,180円
参考税込価格3,434円

23 (7号・約21cm)
※苺別添 7個
本体
価格 3,780円
参考税込価格4,082円

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。

さっぱりとしたチョコクリームとアーモンドをココアス
ポンジでサンドした糖質を抑えたケーキです。上部には
トリュフチョコ、削りチョコをトッピングしました。

ヤマザキ
糖質を抑えた
苺のケーキ
(4号・約13cm)

※苺別添 4個

アレルギー表示小麦・卵・乳成分

本体
価格 2,380円
参考税込価格2,570円

26 (6号・約18cm)
本体
価格 2,380円
参考税込価格2,570円

日本食品標準成分表2020年版のショートケーキ(果実なし)との比較(100g
当たり)で糖質58%オフ(エリスリトールを除いた糖質の比較では69%オフ)

ヤマザキ
糖質を抑えた
チョコケーキ
(4号・約13cm)

※苺別添 4個

アレルギー表示小麦・卵・乳成分

本体
価格 2,380円
参考税込価格2,570円

27 (6号・約18cm)
本体
価格 2,380円
参考税込価格2,570円

日本食品標準成分表2020年版のショートケーキ(果実なし)との比較(100g
当たり)で糖質57%オフ(エリスリトールを除いた糖質の比較では68%オフ)

ご予約
締切日 12.13 金 お渡し
期間 12.21 土・25 水

スポンジにあんずジャムを2
層にサンドした昔懐かしい
味わいの常温ケーキです。

28 ヤマザキ
クリスマス
ホワイトケーキ
(6号・約18cm)
※アラザン別添
アレルギー表示小麦・卵・乳成分

本体
価格 2,280円
参考税込価格2,462円

29 ヤマザキ
クリスマス
チョコケーキ
(6号・約18cm)
※アラザン別添
アレルギー表示小麦・卵・乳成分

本体
価格 2,280円
参考税込価格2,462円

苺ショート2コ、チョコケーキ2コ、マロンケー
キ1コ、スフレチーズ1コ、ストロベリーとラズベリ
のケーキ1コ、抹茶のムースケーキ1コの6種
の味が楽しめるケーキです。

30 ヤマザキ
クリスマス
ショートケーキ詰合せ
(約18cm) ※苺別添 2個
アレルギー表示小麦・卵・乳成分

本体
価格 3,050円
参考税込価格3,294円

「ドラえもん」のキャラ
クターを自由に飾っ
て楽しめるケーキです。
キャラクターがデザイン
されたお皿が1枚付属し
ます。

専用BOX お皿つき

※画像はイメージです。

31 ヤマザキ
クリスマスキャラクター
ケーキ4号(ドラえもん) (4号・約13cm)

アレルギー表示小麦・卵・乳成分

本体
価格 3,950円
参考税込価格4,266円

※ピックはお客様に飾り付けていただく仕様です。

Christmas Ice Cream

ご予約
締切日 12.15 日 お渡し
期間 12.21 土・25 水

こだわりの素材を使用した、バラエ
ティ豊かなひとくちアイスギフトです。

32 オハヨー乳業
プチアイスボール
(マダガスカルバニラ(10ml)×18粒、
あまおう苺(10ml)×18粒、
ガーナカカオ(10ml)×18粒)
アレルギー表示小麦・卵・乳成分

本体
価格 2,480円
参考税込価格2,678円

33 大塚製
いろいろどんぐりパーティーパック
(バニラ味×16粒、ストロベリー味×16粒、
バナナ味×16粒、
ココヒミ味×16粒)
アレルギー表示乳成分・落花生

本体
価格 2,600円
参考税込価格2,808円

■掲載商品の価格は、全て本体価格と参考税込価格を表示しています。■数量限定品はなくなり次第終了となりますので、ご了承ください。■入荷状況により、一部商品の内容が変更になる場合がございます。

■掲載商品の価格は、全て本体価格と参考税込価格を表示しています。■数量限定品はなくなり次第終了となりますので、ご了承ください。■入荷状況により、一部商品の内容が変更になる場合がございます。



テーブルが華やぐ料理で
クリスマスパーティー！

CHRISTMAS PARTY MENU



- ◆キッシュ ◆串カツ
- ◆鶏唐揚げ ◆肉団子
- ◆フライドチキン
- ◆フライドポテト
- ◆ミニウインナードック
- ◆手羽先 ◆ミニチキン
- ◆甘海老唐揚げ

当社オリジナル
クリスマスオードブルセット
特定原材料/小麦・卵・乳成分・大豆・えび・鶏肉・豚肉・ごま

35 (2~3人前・1パック) 本体価格 **980円** 参考税込価格1,058円

36 (3~4人前・1パック) 本体価格 **1,980円** 参考税込価格2,138円



38 当社オリジナル
キューから食比べセット
特定原材料/小麦・卵・乳成分・大豆・牛肉・鶏肉・豚肉・ごま・オレンジ・ゼラチン
(2~3人前・1パック) 本体価格 **980円** 参考税込価格1,058円



37 当社オリジナル
半羽唐揚げ (2本入) セット
特定原材料/小麦・乳成分・大豆
(2~3人前・1パック) 本体価格 **1,480円** 参考税込価格1,598円

ご予約締切日 12.13 金 お渡し期間 12.24 火 ※午後4時よりお渡しとなります。



中華コックの作る本格中華オードブルは素材に拘り、一品、二品を丁寧に作り上げました。オリジナルのタレやスパイスも是非お楽しみください。

◆エビチリ ◆黒酢豚 ◆ローストビーフ ◆油淋鶏 ◆黒豚焼売 ◆モンゴウイカの柚子胡椒炒め ◆くらげの冷菜 ◆蟹爪フライ

39 上海食堂 LE CHINOIS
特製中華オードブル (4人前)
特定原材料/小麦・卵・乳成分・落花生・えび・かに 本体価格 **6,800円** 参考税込価格7,344円

フライドチキンを組合せた、ボリュームたっぷりなチキンセットです。

34 当社オリジナル
クリスマスファミリーチキンセット
特定原材料/小麦・卵・乳成分 (2~3人前・1パック) 本体価格 **980円** 参考税込価格1,058円

ご予約締切日 12.18 水 お渡し期間 12.21 土 ~ 25 水

おつまみに最適！ 旨み溢れるひと皿。当店だけにしかない、こだわりの味です。

- ◆生ハム ◆ローストビーフ ◆ローストポーク ◆厚切りベーコン
- ◆合鴨スモーク ◆ピアソーセージ ◆骨なしスベアリブ



食卓がパッとオシャレに！おつまみやサラダにもどうぞ。



- ◆ローストビーフ ◆ローストポーク ◆厚切りベーコン ◆ピアソーセージ ◆骨なし豚スベアリブ

当社オリジナル
ミートオードブルパーティーセット
特定原材料/小麦・卵・乳成分・大豆 40 (7点盛・1パック) 本体価格 **1,300円** 参考税込価格1,404円

特定原材料/小麦・乳成分・大豆 41 (5点盛・1パック) 本体価格 **930円** 参考税込価格1,004円

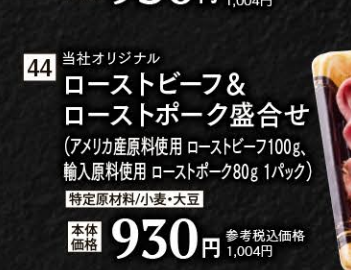
おうちで楽しむお肉パーティー！！



42 アメリカ産原料使用
ローストビーフ(みずじ) (110g・1パック) 特定原材料/小麦・大豆 本体価格 **930円** 参考税込価格1,004円



43 アメリカ産原料使用
ローストビーフスライス (130g・1パック) 特定原材料/小麦・大豆 本体価格 **750円** 参考税込価格810円



44 当社オリジナル
ローストビーフ&ローストポーク盛合せ (アメリカ産原料使用 ローストビーフ100g、輸入原料使用 ローストポーク80g 1パック) 特定原材料/小麦・大豆 本体価格 **930円** 参考税込価格1,004円



チキンもいいけどビーフステーキをクリスマスのごちそうに。



クリスマス丸々1羽ローストチキンを食卓に。



45 ニュージーランド産
ナチュラルビーフ牛肩ロースステーキ用 (200g×3枚・1パック) 本体価格 **2,380円** 参考税込価格2,570円

46 当社オリジナル
丸鶏ローストチキン (約900g・1羽) 本体価格 **1,880円** 参考税込価格2,030円

ご予約締切日 12.18 水 お渡し期間 12.21 土 ~ 25 水

まぐろ中トロ(養殖)、ぶり、鯛、サーモン、いか、南蛮海老の人気の盛合せです。



47 当社オリジナル
お刺身トロ入り6点盛 (2人前・1パック) 特定原材料/えび・いか・さけ 本体価格 **1,780円** 参考税込価格1,922円

厳選お寿司でとっておきのごちそう。

手巻寿司、巻寿司、生寿司が入ったファミリー向けの盛合せです。

49 当社オリジナル
クリスマスファミリー寿司 (2~3人前・1パック) 特定原材料/小麦・卵・乳成分・えび・いか 本体価格 **1,480円** 参考税込価格1,598円



48 魚屋さんの寿司
トロ入り海鮮寿司(上)10貫 (1人前・1パック) 特定原材料/小麦・えび・かに・さけ・いくら 本体価格 **1,580円** 参考税込価格1,706円



50 当社オリジナル
生寿司盛合せ36貫 (4人前・1パック) 特定原材料/小麦・大豆・えび・いか 本体価格 **2,980円** 参考税込価格3,218円



51 当社オリジナル
生寿司盛合せ24貫 (3人前・1パック) 特定原材料/小麦・大豆・えび・いか 本体価格 **1,980円** 参考税込価格2,138円

※魚屋さんの寿司は、石山店・下本町店・粟山店・五泉店・かめだ三條岡店・南紫竹店・真砂店のみのお取り扱いとさせていただきます。
入荷状況により、一部商品の内容が変更になる場合がございます。

■掲載商品の価格は、全て本体価格と参考税込価格を表示しています。■数量限定品はなくなり次第終了となりますので、ご了承ください。■入荷状況により、一部商品の内容が変更になる場合がございます。

■掲載商品の価格は、全て本体価格と参考税込価格を表示しています。■数量限定品はなくなり次第終了となりますので、ご了承ください。■入荷状況により、一部商品の内容が変更になる場合がございます。