

# クリスマスケーキ、おせち料理のご予約開始



株式会社東急ストアは、東急ストア・プレッセにて「クリスマスケーキ」および「おせち料理」のご予約承りを開始いたします。

聖夜を彩るクリスマスケーキは、当社オリジナルや東急百貨店・東急ホテルズとコラボした数量限定ケーキのほか、人気ホテル・銘店、お子さま向けキャラクターケーキ(店舗限定)など全40種類の商品を取り揃えました。

おせち料理は、東急ストアのオリジナル商品から銘店おせちまで、全57種類ございます。本年も東急ストアオリジナルおせちを3種類ご用意。特におすすめの『和洋中折衷おせち かがやき』は、ご家族でお楽しみいただける伝統的な和風が2段、洋風・中華を1段ずつ組み合わせた4段重おせちです。また、カラダ想いおせちや少人数でもお楽しみいただける一段重など、さまざまなシーンに合わせてお使いいただける商品をご用意いたしました。

インターネットでのご予約も、パソコン・スマートフォンからお気軽にご注文いただけます。

1. 承り開始日                    2022年10月1日(土)～            ※承り締切日、商品お渡し日は、商品によって異なります。
2. 承り店舗                      東急ストア・プレッセ全店 (エキュート品川店、蒲田プラザ店、自由が丘駅構内店、二子玉川駅構内店を除く)
3. インターネット承り        2022年10月1日(土)～  
URL: <http://shop.tokyu-bell.jp/shop/tokyustore/app/common/index>  
※店頭お渡し商品インターネットでお申し込みの方は事前決済となります。

#### 4.一部商品のご紹介

### 東急ストアオリジナル クリスマス限定ケーキ

口溶けのよい北海道産純生クリームを使用した  
ホイップクリームをデコレーションしました。  
しっとりとしたスポンジの間に国産いちごをサンドした  
クリスマス限定のケーキ。



国産いちご使用



なめらかで口どけの良い  
北海道産生クリーム使用



国産小麦を100%使用した  
ふんわり食感

**12/4日**  
までのご予約で

**お得な 特別 E-501**  
**早期特別価格**  
**3,580円**  
(参考税込 3,866円)  
■お渡し日: 12/23(金)~12/25(日)

TOKYU ポイントのお支払いで ポイント E-502  
**3,280ポイント** (参考税込 **3,542ポイント**)  
でお求めいただけます。 ■お渡し日: 12/23(金)~12/25(日)

①TOKYU CARD / TOKYU POINT CARD 会員登録  
②ポイントでの購入の場合は、店頭お渡しのみとなります。 ※お支払いは店頭お渡し時となります。  
③金額TOKYUポイントでお支払い頂けない場合は、早期特別価格でのお支払いとなりますのでご注意ください。  
※インターネットでのご予約は対象外です。

[東急ストアオリジナル]  
生クリームが自慢!  
国産いちごのクリスマスケーキ  
5号 直径約15cm×高さ約4.5cm  
**3,780円** (参考税込 4,082円)

※ローソク別添5本、チョコレート、オーナメント別添  
※原材料に小麦、卵、乳を含みます。

■ご予約締切日: 12/10(土)  
■お渡し日: 12/23(金)~12/25(日)

店頭 E-500 特別 E-501 ポイント E-502

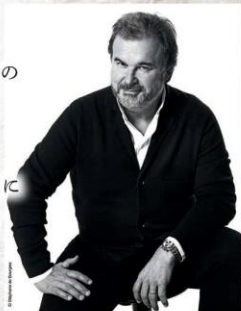
数量  
限定

### 百貨店仕様の上質で エレガントな味わい

## PIERRE HERMÉ

PARIS

21世紀のパティスリー界を  
先導する第一人者。  
4代続くアルザスのパティシエの  
家系に生まれ、14歳のとき  
ガストン・ルノートルの元で  
修業を始める。  
常に創造性あふれる菓子作りに  
挑戦し続け、その鬼才ぶりは、  
“パティスリー界のピカソ”と  
称賛されている。



[ビエール・エルメ・パリ]  
エトワール アンフィニマン ヴァニージュ  
直径約15cm×高さ約5cm

**6,000円** (参考税込 6,480円)

※原材料に小麦・卵・乳を含みます。

店頭 ■ご予約締切日: 12/10(土)  
■お渡し日: 12/23(金)・12/24(土)

店頭 E-503 アルコール使用

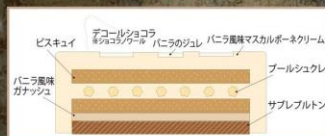
店舗限定 (伊豆高原・川奈・下田店はお取り扱いできません。)

数量  
限定

15時よりのお渡しになります。  
※但し、天候及び交通事情により、  
お渡しが遅くなる場合がございます。



強いシンボル性を持つ七芒星は、  
消える年と現れ出る年の間の儚い絆も暗示しています。  
選りすぐりのバニラを使用した、  
まさに“バニラ尽くし”の逸品。  
バニラ風味のガナッシュとマスカルポーネクリームの  
豊かな味わいと、プールのシュレの歯ごたえの  
コントラストが見事に活かされています。



# 東急ストアオリジナルおせち

東急ストアオリジナルおせち

## 和洋中折衷おせち

# かがやき

家族の幸せと健康を願い  
新春を鮮やかに彩る

伝統的な和風おせち、段々、人気の洋風「中華」を一段ずつ組み合わせた幅広い世代にお楽しみいただけるおせちです。

東急ストアオリジナル  
和洋中折衷おせち  
かがやき

【四段重】  
160×160×38mm×4段/3~4人前

**21,800円**  
(参考税込 23,544円)

数量限定

店舗 E-602 冷蔵 特別 E-601 冷蔵  
宅配 F-601 冷蔵 ポイント E-603 紙お皿

12/19日までのご予約で

特別価格  
お得意な早期  
特別 E-601 冷蔵  
宅配 F-601 冷蔵

19,800円 (参考税込 21,384円)

TOKYUポイントの支払いで **ポイント E-603 冷蔵**

**17,800円**ポイント **19,224円**ポイント  
でお求めいただけます。

※インターネットでのご予約は対象外です。

**一の重**  
一口ほろろ、伊達巻、会時人參入り生煎、田作り、お祝い海老、栗きんとん、紅白福餅、たたきごぼう、あわび蒸籠、黒豆、お祝い福菓子

**二の重**  
ミューローフのバイ包み、バーナ貝オイル漬、ブラックオリーブ、チーズ入り字の巻、スモークホンのマリネ、スモークサーモントラウト、牛軋のマスタード和え、サラミスチーズ、ローストビーフ(ソース添え)、金柑甘露煮

**三の重**  
根菜煮、黒豆がんもめ煮、夏瓜輪焼、磯村ごんかく、海苔野合煮、手まり餅、梅型人參、芋もちイカ、数の子醤油漬、甘栗高菜、音団子

**四の重**  
帆立七宝と胡麻の甘酢漬け、胡麻甘醬、香ばし心げ、蟹肉巻、海苔のチリソース、又焼、だし巻のかにあんかけ、しめ黄身、鶏肉の神様ソース和え、栗甘露煮、若柑甘露煮

東急ストアオリジナルおせち

## 和風おせち

# 彩雅

贅を尽くした伝統の味で  
暗れやかな新年を迎える

東急ストアオリジナル  
和風おせち彩雅

【二重】  
160×160×38mm×2重/3人前

**21,800円**  
(参考税込 23,544円)

数量限定

店舗 E-602 冷蔵 特別 E-601 冷蔵  
宅配 F-601 冷蔵 ポイント E-603 紙お皿

12/19日までのご予約で

特別価格  
お得意な早期  
特別 E-601 冷蔵  
宅配 F-601 冷蔵

19,800円 (参考税込 21,384円)

TOKYUポイントの支払いで **ポイント E-603 冷蔵**

**17,800円**ポイント **19,224円**ポイント  
でお求めいただけます。

※インターネットでのご予約は対象外です。

東急ストアオリジナルおせち

## 中華おせち

# 祝菜

迎春の宴におきわし  
豪華絢爛な祝い膳

東急ストアオリジナルおせち

## 中華おせち

# 祝菜

迎春の宴におきわし  
豪華絢爛な祝い膳

東急ストアオリジナル  
中華おせち祝菜

【二重】  
280×34mm×2重/4人前

**21,800円**  
(参考税込 23,544円)

数量限定

店舗 E-602 冷蔵 特別 E-601 冷蔵  
宅配 F-601 冷蔵 ポイント E-603 紙お皿

12/19日までのご予約で

特別価格  
お得意な早期  
特別 E-601 冷蔵  
宅配 F-601 冷蔵

19,800円 (参考税込 21,384円)

TOKYUポイントの支払いで **ポイント E-603 冷蔵**

**17,800円**ポイント **19,224円**ポイント  
でお求めいただけます。

※インターネットでのご予約は対象外です。

東急ストアオリジナルおせち

## 和風おせち

# 彩雅

贅を尽くした伝統の味で  
暗れやかな新年を迎える

創業1699年、東京日本橋の鰹節専門店「にんべん」。江戸時代後期に確立されたといわれる「本枯鰹節」と共に日本の食文化を今に伝えています。

鰹節だしを贅沢に使用した煮物と、吟味した素材を彩り豊かに詰め合わせた和風おせちです。

50年以上続く名店「謝朋殿」の素材が生きた中華おせち。中華のフルコースをイメージして彩り良く盛り付けました。お子さまからご年配の方までお楽しみいただけるように、中華の定番だけでなく限定料理を盛り込んだ、おせちでしか味わえない特別なお膳です。ご家族皆さまでお楽しみください。

以上