



ITAGAKI CHRISTMAS CAKE 2025

いたがきのクリスマスケーキは最上級に生クリームを使用するなど原材料にこだわりを持ち、生の果物をふんだんに使用しております。2025年は素材の良さを活かした優しい味わいと彩り豊かさが特徴のいたがきのケーキでクリスマスをお祝いしませんか。

ご予約方法

右記ご希望のお受け取り店舗にて直接ご来店又はお電話でお申し付けください。

FAX での受付はできかねますのでご了承ください。
※ご注文書を別途ご用意しております。

お渡し期間
12月 **23** 日(火)～**25** 日(木)

ご予約締切日

12月 **10** 日(水)



二十人町本店
022-291-1221

仙台三越フルーツボックス
022-722-1735

エスパル仙台東館デザートキッチン
022-293-6035

セルバ内ケーキショップ
022-218-2924

ララガーデン長町店
022-246-7016

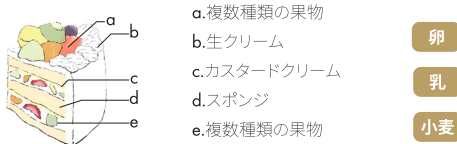


フルーツデコレーション

Fruits Christmas cake

6号 税込¥7,603

果物屋ならではの色とりどりの果物がたっぷりと2段の層に詰まった特別なクリスマスケーキです。フレッシュな果物の味わいをお楽しみください。



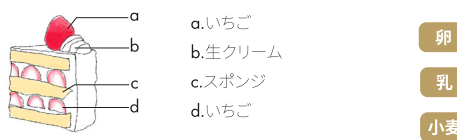
いちごデコレーション

Strawberry's Christmas cake

4号 税込¥4,633 **5号** 税込¥6,177

6号 税込¥7,603

いたがきが厳選したいちごが2段の層に詰まっている王道にして究極のクリスマスケーキです。

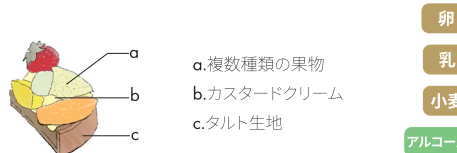


フルーツMIXタルト

Fruits mix tart

5号 税込¥4,320

アーモンド風味の香ばしいタルト生地にたっぷりの果物を盛り付けた、フレッシュなタルトです。様々な果物をお召し上がりになりたい方におすすめ。

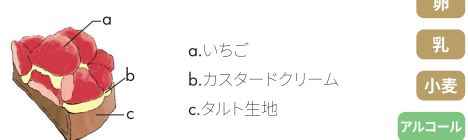


いちごタルト

Strawberry tart

5号 税込¥5,400

アーモンド風味の香ばしいタルト生地にカスタードクリームと甘酸っぱいいちごをこんもりとのせたいたがきの人気タルトです。

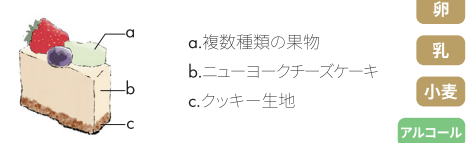


ニューヨークチーズケーキ

New York style cheesecake

約16cm 税込¥3,240

ニューヨークスタイルのチーズケーキに生の果物を盛り付けました。濃厚チーズ × フレッシュな果物の組み合わせはシンプル・イズ・ベストです。

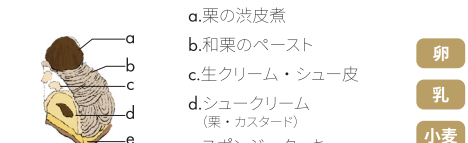


モンブランノエル

Mont Blanc Noel

4.5号 税込¥4,104

サクサクのクッキー生地の上に和菓を使用したマロンクリームを絞りました。上品な甘みが特徴の大人のためのクリスマスケーキです。

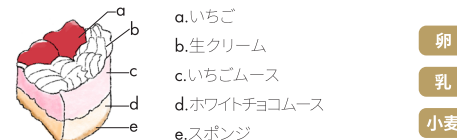


いちごアントルメ

Strawberry's entremet

4号 税込¥3,888

スポンジ、ホワイトチョコ、いちごムースを重ねた濃厚ながらフレッシュな味わいのケーキです。

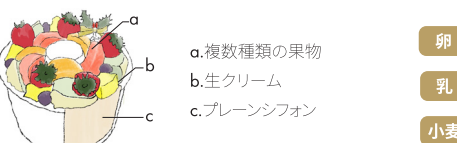


フルーツシフォンケーキ

Fruits chiffon cake

5号 税込¥3,564

卵の力だけで膨らませた特製シフォンケーキの上に生の果物と生クリームを盛り付けました。あっさりとお召し上がりいただけます。



シャインマスカットゼリー

Shine Muscat grape's jelly

直径約14cm 税込¥3,456

ゼリーの中にシャインマスカットを閉じ込めました。シャインマスカットは非加熱であるため、そのままの味わいをお楽しみいただけます。

