



今年のクリスマスケーキのテーマは
「Joyful Christmas」です。

大切な人と共に楽しむ特別な時間が
笑顔と笑い声で満ち溢れるよう
パティシエー同心を込めてつくります。

一生に一度の今年のクリスマスが
最高の思い出の日になりますように。

スタッフ一同、皆さまのご来店を
心よりお待ちしております。

販売店舗

早稲田店 03-5272-8431

東急フードショーエッジ店（渋谷スクランブルスクエア内） 03-6427-5114（直通）

伊勢丹新宿店（L'OLIO 365 by Anniversary） 03-3352-1111（大代表）

西武池袋本店 03-5949-2244（直通）

日本橋高島屋店 03-3211-4111（代表）

二子玉川 東急フードショー店 03-6805-7385（直通）

札幌円山店 011-613-2892

大丸札幌店 011-828-1141（直通）

アトリエアニバーサリー 

<https://www.atelier-anniversary.com>

Atelier Anniversary
TOKYO

Joyful
CHRISTMAS



Christmas Cakes 2023

アトリエ アニバーサリーのクリスマスケーキ

10月1日(日)
ご予約開始

数量限定/予約限定

ハッピーツリークリスマス

3つの味が楽しめる贅沢クリスマスケーキ

ふんわり食感のスポンジと口溶けのよい生クリームのショートケーキ。上にはチョコレートケーキとピスタチオクリームで作ったツリーをのせ、中にはベリーの酸味をアクセントに効かせました。ショートケーキ、チョコレートケーキ、ピスタチオクリームの3つの味が楽しめるスペシャルなケーキです。

特定原材料等：小麦、卵、乳、大豆、ゼラチン、りんご、オレンジ、アーモンド、アルコール微量使用



AA210 下段 直径約19cm × 上段 直径約10cm (10~12人分) 税込 ¥14,040

予約販売 本品はご予約にて承ります。詳細はご予約方法をご覧ください

ご予約期間 12/10(日)まで

お渡し期間 12/16(土)~25(月)



1

ホワイトクリスマス

子供から大人まで楽しめる王道ショートケーキ

独自の黄金比率で二種類をブレンドしたこだわりの生クリームと、キメが細かくふんわり食感のスポンジのショートケーキ。クリスマスらしく真っ白なサンタに粉糖の雪を降らせました。

特定原材料等：小麦、卵、乳、大豆、ゼラチン、りんご、オレンジ、アルコール微量使用



AA221 直径約13cm (4~5人分) 税込 ¥4,860

AA222 直径約16cm (6~8人分) 税込 ¥6,156

AA223 直径約19cm (9~11人分) 税込 ¥7,452 **予約限定**

ご予約期間 12/10(日)まで

お渡し期間 12/16(土)~25(月)

販売期間 12/22(金)~25(月)

*詳細はご予約方法をご覧ください

*ご予約なしでお求めいただけますが、数に限りがございますためご予約をおすすめします。



2

トウインクルチョコレート

ふわふわの軽いスポンジと
口溶けなめらかチョコレートの極上バランス

フランス産のスイートチョコレートとミルクチョコレートを使い、コク深い旨味と甘みのバランスが良いチョコレートケーキ。流れ星に見立てた星型のチョコレートがアクセントです。

特定原材料等:小麦、卵、乳、大豆、ゼラチン、りんご、オレンジ、アルコール微量使用



AA311 直径 約13cm (4~5人分) 税込 ¥5,400
AA312 直径 約16cm (6~8人分) 税込 ¥6,264

ご予約期間 12/10(日)まで
お渡し期間 12/16(土)~25(月)
販売期間 12/22(金)~25(月)

*詳細はご予約方法をご覧ください
*ご予約なしでお求めいただけますが、数に限りがございますためご予約をおすすめします。

早稲田店 限定



ハピネスサンタハウス

2種のクリームを楽しむショートケーキ

甘さ控えめで口溶けのよい生クリームと、酸味の効いた軽いストロベリーの生クリームの2種をたっぷり使った苺ショートケーキ。

特定原材料等:小麦、卵、乳、大豆、ゼラチン、りんご、オレンジ、アルコール微量使用

AW410 直径 約13cm ドーム型 (4~5人分)
税込 ¥7,020

ご予約期間 12/10(日)まで
お渡し期間 12/16(土)~25(月)
予約販売 本品はご予約にて承ります。
詳細はご予約方法をご覧ください

東急フードショーエッジ店 限定 (渋谷スクランブルスクエア内)



フォレストチョコレート

大人の濃厚チョコレートケーキ

ビターで濃厚なチョコレートを使用したふんわりスポンジと甘さ控えめなチョコレートクリーム、トップにデコレーションされたホワイトチョコレートクリームは相性が抜群。濃厚だけれど重くならない大人のチョコレートケーキです。

特定原材料等:小麦、卵、乳、大豆、ゼラチン、りんご、オレンジ、アルコール微量使用

AS411 約18cm×12.5cm (6~8人分)
税込 ¥7,020

ご予約期間 12/10(日)まで
お渡し期間 12/16(土)~25(月)
予約販売 本品はご予約にて承ります。
詳細はご予約方法をご覧ください

西武池袋本店 限定



フラワースノードーム

可愛らしさ満載のクリスマスショートケーキ

バラに見立てた2種のクリームでドーム型に仕上げたショートケーキ。華やかなポインセチアがアクセントです。

特定原材料等:小麦、卵、乳、大豆、ゼラチン、りんご、オレンジ、アルコール微量使用

AK412 直径 約13cm ドーム型 (4~5人分)
税込 ¥7,020

ご予約期間 12/10(日)まで
お渡し期間 12/16(土)~25(月)
予約販売 本品はご予約にて承ります。
詳細はご予約方法をご覧ください

伊勢丹新宿店 限定
(L'OLIO1365 by Anniversary)



ロイヤルツリー
ピスタチオ

数量限定
予約限定

3段ショートケーキを包む
口溶けなめらかな濃厚ピスタチオ

キメが細かくふんわりとした食感のスポンジと、コクがあるのに甘さ控えめで口溶けのよい生クリームが絶妙なハーモニーのショートケーキに、ローストして旨みを凝縮したピスタチオペーストと濃厚なホワイトチョコレートをミックスしたなめらかなピスタチオクリームをクリスマスツリーに見立ててたっぷりと絞りました。

特定原材料等:小麦、卵、乳、大豆、ゼラチン、りんご、オレンジ、アルコール微量使用

AI413 直径 約13cm ドーム型 (4~5人分)
税込 ¥7,344

ご予約期間 12/10(日) まで
お渡し期間 12/16(土)~25(月)
予約販売 本品はご予約にて承ります。
詳細はご予約方法をご覧ください

二子玉川東急フードショー店限定



ホリデー
リースデコレーション

数量限定
予約限定

ショートケーキも
バウムクーヘンも楽しめる
欲張りケーキ

系列店「アニbaum」との
コラボレーション

ふわふわスポンジに苺と生クリームをたっぷりサンドした人気のショートケーキの上には、厳選されたバターや卵、牛乳を使い素材本来の美味しさを引き出したバウムクーヘン専門店【アニbaum】のプレーンバウムをON。リースに見立てたクリームはオリジナルピスタチオクリームです。

特定原材料等:小麦、卵、乳、大豆、ゼラチン、りんご、オレンジ、アーモンド、アルコール微量使用

AF414 下段 直径 約16cm
上段 直径 約10cm (6~8人分)
税込 ¥7,560

ご予約期間 12/10(日) まで
お渡し期間 12/16(土)~25(月)
予約販売 本品はご予約にて承ります。
詳細はご予約方法をご覧ください

日本橋高島屋店限定



スペシャルクリスマスリース

数量限定
予約限定

華やかさ際立つショートケーキ

甘さ控えめで口溶け滑らかなショートケーキに、クリスマス仕様の特別感溢れるバタークリームのお花をデコレーションして華やかなデザインに仕上げました。

特定原材料等:小麦、卵、乳、大豆、ゼラチン、りんご、オレンジ、アルコール微量使用

AN415 直径 約16cm (6~8人分)
税込 ¥7,560

ご予約期間 12/10(日) まで
お渡し期間 12/16(土)~25(月)
予約販売 本品はご予約にて承ります。
詳細はご予約方法をご覧ください

札幌円山店 限定



フラワーガーデン

数量限定
予約限定

口溶けの良い可憐なクリームの花がたっぷり

ふわふわのスポンジに苺と生クリームをサンドしたショートケーキに、バタークリームのお花をたくさん散りばめ華やかで可愛いデザインに仕上げました。

特定原材料等:小麦、卵、乳、大豆、ゼラチン、りんご、オレンジ、アルコール微量使用

AM416 直径 約16cm (6~8人分)
税込 ¥6,480

ご予約期間 12/10(日) まで
お渡し期間 12/16(土)~25(月)
予約販売 本品はご予約にて承ります。
詳細はご予約方法をご覧ください

大丸札幌店 限定



サンタさんの贈り物

数量限定
予約限定

ショートケーキもマカロンも楽しめる

ふわふわのスポンジになめらかな生クリーム、苺をサンドした人気 NO.1 のショートケーキの上に、チョコレートクリームをサンドしたマカロンラスクをのせました。

特定原材料等:小麦、卵、乳、大豆、ゼラチン、りんご、オレンジ、アーモンド、アルコール微量使用

AD417 直径 約16cm (6~8人分)
税込 ¥6,804

ご予約期間 12/10(日) まで
お渡し期間 12/16(土)~25(月)
予約販売 本品はご予約にて承ります。
詳細はご予約方法をご覧ください

★早割特典★ 10月末までのご予約で**10%ポイント還元!** (オンラインショップ限定品のみ)

オンラインショップ限定
クリスマスケーキ

おいしさそのまま冷凍にしてご自宅までお届けします。アイスケーキとして食べる場合は10分程度、半解凍で食べる場合は3時間程度、全解凍する場合は8時間程度、箱ごと冷蔵庫で解凍してください。解凍後は当日中にお召し上がりください。

ベリーベリーベリー

とろけるムースケーキとたっぷり苺の果肉が絶妙

数量限定/予約限定/冷凍発送(送料別途)



甘さ控えめでとろける口当たりが特長のムースケーキ。マスカルポーネのコクと優しい甘み、苺のたっぷり果肉入りソースと上にのせたラズベリーの酸味がアクセントです。仕上げにピスタチオとドライ苺のフレークをたっぷりとかけました。

特定原材料等:小麦、卵、乳、大豆、ゼラチン、りんご、オレンジ、アルコール微量使用

AE001 直径約16cm (6~8人分)

税込 ¥5,616

ご予約期間 12/10(日)まで

予約販売 公式オンラインショップからご予約いただけます

数量限定/予約限定/冷凍発送(送料別途)

ホワイトスノーサンタ

子供から大人まで楽しめる王道ショートケーキ

ふんわり食感のスポンジと独自の黄金比率で二種類をブレンドした口溶けなめらかな生クリーム のショートケーキ。苺をたっぷりサンドし、仕上げに甘酸っぱいラズベリーをのせました。

特定原材料等:小麦、卵、乳、大豆、ゼラチン、りんご、オレンジ、アルコール微量使用

AE002 直径約13cm (4~5人分)

税込 ¥4,860

ご予約期間 12/10(日)まで

予約販売 公式オンラインショップからご予約いただけます



数量限定/予約限定/冷凍発送(送料別途)

チョコレートクリスマス

とろけるなめらかチョコレート

フランス産のスイートチョコレートとミルクチョコレートを使い、コク深い旨味と甘みのバランスが良いチョコレートケーキ。なめらかなチョコレートと甘酸っぱいベリーとの絶妙ハーモニーをお楽しみください。

特定原材料等:小麦、卵、乳、大豆、ゼラチン、りんご、オレンジ、アルコール微量使用

AE003 直径約13cm (4~5人分)

税込 ¥5,400

ご予約期間 12/10(日)まで

予約販売 公式オンラインショップからご予約いただけます



早割特典
10月末までのご予約
10%ポイント還元!

オンラインショップ限定
クリスマスケーキのご予約はこちらから

公式オンラインショップ クリスマス特設サイト

☆12月10日(日)までにご注文ください。

☆限定数に達した場合はご予約終了とさせていただきますので、あらかじめご了承ください。お早めのご予約をおすすめいたします。



アトリエアニバーサリー
www.atelier-anniversary.com



CHRISTMAS GIFT

この時期だけのお楽しみ。心踊るパッケージでとっておきの味わいを

◆ シュトーレン

2種の洋酒に漬け込んだ6種類（レーズン、プルーン、いちじく、オレンジ、クランベリー、レモン）のドライフルーツがたっぷり入っています。さらにくるみ、アーモンドを生地に混ぜ込み、3種のスパイスを使いじっくり焼き上げた贅沢な味わい深いシュトーレンです。

12/1 (金) 発売
数量限定 税込 ¥2,916



◆ プティデコクッキー パルフェ

ギフトにも最適な華やかなクッキー。チョコレート、ストロベリー、クランチ、オレンジの4つの味をお楽しみいただけます。



12/1 (金) 発売
季節限定 S (4個入) 税込 ¥1,080
M (9個入) 税込 ¥2,592

◆ クリスマスブーツ

クリスマス気分を盛り上げるブーツの中には、人気のパウンド菓子2種（濃厚ショコラパウンド、丸ごと栗のパウンド）、スノーボールクッキー6個、雪だるまクッキー2枚が入っています。

11月中旬発売
数量限定 税込 ¥2,268



店頭受取クリスマスケーキ ご予約方法



24時間いつでも予約可能!

ご予約受付は

12月10日(日) まで

STEP
01



アトリエ アニバーサリー 公式ホームページ内または
右のQRコードからWEB予約専用ページにアクセスし、
商品を選んで、必要事項をご入力ください。
お申込み後、ご予約完了メール(予約番号)が届きます。



STEP
02



10月・11月にご予約のお客様はご予約日から2週間以内、
12月にご予約のお客様は12/11(月)までにご指定のお受
け取り店舗にて必ず事前のお支払いをお願いいたします。
※札幌円山店のみ 12/12(火) まで
※早稲田店・札幌円山店のみ、オンライン決済可能です。

STEP
03




ご指定の日時と店舗にて、ご予約番号をご提示のうえ
ケーキをお受け取りください。



お店で直接ご予約いただけます。
裏面の販売店一覧をご覧ください。

12月10日(日) までにご注文ください。

【お問合せ先】 ご予約についてのお問合せは下記専用ダイヤルまでご連絡ください。
03-6205-5587 (月~金 / 12:00-16:00) ※土・日・祝は休み

アトリエアニバーサリー 
www.atelier-anniversary.com