

下記申込書の赤枠部分に必要事項をご記入の上、店舗にてお申込みください。

【ご注意】●商品お受け取り時のお会計となります。●商品お受け取りの際は、必ず「お客様控え」をご持参ください。
●「お客様控え」と「店舗控え」の記載内容に相違がない事と「お客様控え」に店舗名が記載されている事を併せてご確認ください。
●商品のお受け取りは「お客様控え」に記載されている店舗のみとなります。

キリトリ線

ご予約申込書 お客様控え

お客様へ 赤枠内にご記入願います。

ご予約承り日 月 日

商品名	単価(税込)	数量	金額(税込)
1 カスタードモンブラン 5号	2,916円	個	円
2 ショコラベリーケーキ 5号	3,024円	個	円
3 Party♪ティラミス	2,138円	個	円
4 Party♪ショートケーキ	2,138円	個	円
5 生ケーキ 4号	1,750円	個	円
6 生チョコケーキ 4号	1,750円	個	円
7 ヤマザキ 生ケーキ 5号	3,024円	個	円
8 ヤマザキ モンブラン 4号	3,218円	個	円
9 ヤマザキ ダブルフロマージュケーキ 4号	3,002円	個	円
10 ヤマザキ 5種のフルーツタルト 5号	3,218円	個	円
11 ヤマザキ ブッシュ・ド・ノエル	3,218円	個	円
12 ヤマザキ 苺とチョコとマロンの切れるケーキ 6号	3,888円	個	円
13 ローストチキンレッグ照焼き 1本入	538円	個	円
14 ローストチキンレッグ照焼き 2本入	980円	個	円
15 山賊のスペアリブハーフ	1,000円	個	円
16 直火焼ローストビーフ	1,000円	個	円
17 マルゲリータピザ	646円	個	円
18 クアトロピザ	646円	個	円
19 オードブルセット	1,350円	個	円
20 サンドオードブル	1,490円	個	円
21 にぎり寿司20貫	1,382円	個	円
22 手まり寿司詰め合わせ	538円	個	円
23 酒類 フレシネ コルドン ネグロ	1,914円	個	円
24 酒類 ミオネット プロセッコ DOC トレヴィーゾ ブリュット	2,321円	個	円

※レジ袋は別料金となります。※13～24は早期予約特典対象外となります。

ご予約番号	合計	個	円
-------	----	---	---

お受け取りご希望日 14時以降 月 日	フリガナ お名前 様	クリスマスケーキ 早期ご予約特典 (12月1日(木)18時まで) 有 無
---------------------------	------------------	---

店舗名	受付担当者
-----	-------

※消費期限の関係上お受け取りご指定日にご来店ください。※お受け取りは14時以降となります。※代金は商品お受け取り時にお支払いください。
※商品お受け取り時に本状をご持参ください。※ご予約期間を過ぎたからのキャンセル、予約の変更は受け付けられません。ご了承ください。

ご予約申込書 店舗控え

お客様へ 赤枠内にご記入願います。

ご予約承り日 月 日

商品名	単価(税込)	数量	金額(税込)
1 カスタードモンブラン 5号	2,916円	個	円
2 ショコラベリーケーキ 5号	3,024円	個	円
3 Party♪ティラミス	2,138円	個	円
4 Party♪ショートケーキ	2,138円	個	円
5 生ケーキ 4号	1,750円	個	円
6 生チョコケーキ 4号	1,750円	個	円
7 ヤマザキ 生ケーキ 5号	3,024円	個	円
8 ヤマザキ モンブラン 4号	3,218円	個	円
9 ヤマザキ ダブルフロマージュケーキ 4号	3,002円	個	円
10 ヤマザキ 5種のフルーツタルト 5号	3,218円	個	円
11 ヤマザキ ブッシュ・ド・ノエル	3,218円	個	円
12 ヤマザキ 苺とチョコとマロンの切れるケーキ 6号	3,888円	個	円
13 ローストチキンレッグ照焼き 1本入	538円	個	円
14 ローストチキンレッグ照焼き 2本入	980円	個	円
15 山賊のスペアリブハーフ	1,000円	個	円
16 直火焼ローストビーフ	1,000円	個	円
17 マルゲリータピザ	646円	個	円
18 クアトロピザ	646円	個	円
19 オードブルセット	1,350円	個	円
20 サンドオードブル	1,490円	個	円
21 にぎり寿司20貫	1,382円	個	円
22 手まり寿司詰め合わせ	538円	個	円
23 酒類 フレシネ コルドン ネグロ	1,914円	個	円
24 酒類 ミオネット プロセッコ DOC トレヴィーゾ ブリュット	2,321円	個	円

※レジ袋は別料金となります。※13～24は早期予約特典対象外となります。

ご予約番号	合計	個	円
-------	----	---	---

お受け取りご希望日 14時以降 月 日	フリガナ お名前 様 お電話番号 ()	クリスマスケーキ 早期ご予約特典 (12月1日(木)18時まで) 有 無
---------------------------	-------------------------------	---

備考	受付担当者
----	-------

〈個人情報の取り扱いについて〉※ご記入いただいた個人情報は、商品の予約・引渡し及び関連するお問い合わせ対応にのみ利用し、それ以外の目的には利用いたしません。※ご記入いただいた個人情報は、法令の要請を除きお客様の同意なく第三者に開示・提出いたしません。※ご記入いただいた個人情報は厳重に管理し、商品の予約・受渡し終了後、安全・適切に廃棄いたします。

【お店の方へ】●必ず貼付台帳に貼付して店舗にて保管してください。



ご予約受付期間

早期ご予約 ケーキ 2022年 12月1日(木) 18時まで
※パーティーフーズ・スパークリングワインは早期予約対象外
通常ご予約 ケーキ・パーティーフーズ・スパークリングワイン 2022年 12月14日(水) 18時まで

お受け取り期間

ケーキ・パーティーフーズ・スパークリングワイン 2022年 12月21日(水) ▶ 12月25日(日)
※14時以降のお受け取りになります。

※数量限定商品は予定数量に達し次第、予約を終了させていただきます。 ※画像は全てイメージです。
※盛り付けのお皿、装飾品などは商品に含まれていません。 ※実際の商品と色や形が変わる場合がございます。予めご了承ください。

早期予約でさらにお得

早期ご予約
申込期限

12月1日(木) 18時まで

※パーティーフーズ・スパークリングワインは早期予約特典対象外 ※お会計時に税込価格より値引きいたします。

税込 2,000円
以上のケーキ

200円引き
(税込価格より)

税込 2,000円
未満のケーキ

100円引き
(税込価格より)

憧れの名店が監修
コラボケーキ



4~6人
向け
直径約15cm



八天堂は昭和8年に和菓子屋として創業。長い歴史の中で和洋菓子屋・パン屋など時代に沿って変化し、現在は「冷やして食べる くりむパン」が大人気。80年以上前に創業した小さな和菓子店は、みなさまに幸せな気持ちをお届けするため、いまは日本全国から海外にまで進出しています。

**1 八天堂監修
カスタードモンブラン 5号**
八天堂のこだわりのカスタードクリームを使用したカスタードモンブランです。カスタードムースとカスタードクリームの2種類のカスタードの味わいが楽しめます。

●ローソク5本 特定原材料(卵)(乳)(小麦)

本体価格 **2,700円** (税込 2,916円)



4~6人
向け
直径約15cm



パティスリー キハチ
エグゼクティブシェフ
森 裕貴
2000年パティスリー キハチ(当時の株式会社 キハチアンドエス)入社。現在はエグゼクティブシェフとして、パティスリー キハチの商品開発・製造に従事。

**2 パティスリー キハチ監修
ショコラベリーケーキ 5号**
ミルクチョコとベリーの2層のムースに、甘酸っぱいラズベリーのジュレを合わせました。

●ローソク5本 特定原材料(卵)(乳)(小麦)

本体価格 **2,800円** (税込 3,024円)



たっぷり楽しめる
パーティーサイズケーキ



**3 Party♪
ティラミス**

ニュージーランド産のマスカルポーネチーズクリームとマルサラワインを使用したこだわりのティラミスです。アルコールが1%未満含まれておりますので、お子様やお酒の弱い方、妊娠・授乳中の方、運転時などにはご注意ください。

特定原材料(卵)(乳)(小麦)

本体価格 **1,980円**
(税込 2,138円)



6~8人向け
約縦19.5cm×横29cm
×高さ8cm



**4 Party♪
ショートケーキ**

濃厚なカスタードムースと甘酸っぱい苺ソースを重ねたショートケーキです。冷凍苺を使用しておりますので離水が発生する場合がありますが品質には問題ございません。苺の大きさには個体差がございます。

特定原材料(卵)(乳)(小麦)

本体価格 **1,980円**
(税込 2,138円)



6~8人向け
約縦19.5cm×横29cm
×高さ8cm



4号 直径約12~13cm 5号 直径約15cm 6号 直径約18cm

0 5 10 15 20 25 30 35cm

早期予約でさらにお得

早期ご予約
申込期限

12月1日(木) 18時まで

※パーティーフーズ・スパークリングワインは早期予約特典対象外 ※お会計時に税込価格より値引きいたします。

税込 2,000円
以上のケーキ

200円引き
(税込価格より)

税込 2,000円
未満のケーキ

100円引き
(税込価格より)

オリジナルケーキ



5 生ケーキ 4号

ふんわりとしたスポンジに、
ピーチとパインをサンドしました。

- ローソク3本 ●別添いちご3個

特定原材料 卵 乳 小麦

本体価格 **1,620円**
(税込 1,750円)

3~4人
向け
直径約13cm



3~4人
向け
直径約13cm



6 生チョコケーキ 4号

ココアスポンジに、削りチョコ
とチョコクリームをサンドして
トリュフチョコをのせました。

- ローソク3本

特定原材料 卵 乳 小麦

本体価格 **1,620円**
(税込 1,750円)

おいしさいろいろ
バラエティケーキ



7 ヤマザキ 生ケーキ 5号

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。

- ローソク5本 ●別添いちご5個

特定原材料 卵 乳 小麦

本体価格 **2,800円** (税込 3,024円)

4~6人
向け
直径約15cm



8 ヤマザキ モンブラン 4号

イタリア産栗のマロンペースト入りのマロンクリームを
使用し、中にはマロンとホイップクリームを入れた
栗の美味しさを感じられるモンブランです。

- ローソク3本

特定原材料 卵 乳 小麦

本体価格 **2,980円** (税込 3,218円)

3~4人
向け
直径約13cm



9 ヤマザキ ダブルフロマージュケーキ 4号
(北海道チーズ使用)

北海道産チーズを使用したチーズクリームとベイクドチーズを
組み合わせたダブルフロマージュケーキです。

- ローソク3本

特定原材料 卵 乳 小麦

本体価格 **2,780円** (税込 3,002円)

3~4人
向け
直径約13cm



10 ヤマザキ 5種のフルーツタルト 5号

タルト台の上にホイップカスタードを重ね、5種類のフルーツを
トッピングした果実感を楽しめるクリスマスケーキです。

※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。

- ローソク5本 ●別添いちご2個

特定原材料 卵 乳 小麦

本体価格 **2,980円** (税込 3,218円)

4~6人
向け
直径約15cm



11 ヤマザキ ブッシュ・ド・ノエル

ココアスポンジにキャラメルクリームとガナッシュ
クリームをサンドしたブッシュ・ド・ノエルです。

- ローソク5本

特定原材料 卵 乳 小麦

本体価格 **2,980円** (税込 3,218円)

4~6人向け
約縦6.5cm×横17cm



**12 ヤマザキ 苺とチョコとマロンの
切れるケーキ 6号(3種類)**

3種類の人気のケーキを詰合せたアソートタイプの
クリスマスケーキです。(苺ショート4個、チョコケーキ2個、マロンケーキ2個)

- ローソク5本 ●別添いちご4個

特定原材料 卵 乳 小麦

本体価格 **3,600円** (税込 3,888円)

5~8人
向け
直径約18cm

特別な日をいどる
パーティーフーズ

パーティーフーズ・スパークリングワインは早期予約特典対象外になります。

※盛り付け写真は全てイメージです。
お皿、装飾品などは商品に含まれておりません。



数量限定 柔らかいもも肉を特製の醤油ダレでじっくり焼き上げたローストチキンです。

13 ローストチキンレッグ 照焼き 1本入

【調理方法】ラップをかけて電子レンジ(500W~600W)で約3分間温めてください。
● 容器サイズ：約縦12.8×横17.8×高さ2.3cm ● 1本入(約130g) 本体価格 **498円** (税込 538円) 特定原材料 **小麦**

14 ローストチキンレッグ 照焼き 2本入

【調理方法】ラップをかけて電子レンジ(500W~600W)で約3分間温めてください。
● 容器サイズ：約縦18×横24×高さ2.3cm ● 2本入(約260g) 本体価格 **907円** (税込 980円) 特定原材料 **小麦**



3~5人向け 約480g

19 オードブルセット
鶏もも唐揚げ4個、たれ付き肉団子3個、焼売2個、ブロッコリー3個、赤ウインナー4個、チキンナゲット4個、フライドポテト約40g、ポテトサラダ約60g
● 容器サイズ：約縦24.5×横24.5×高さ7cm 本体価格 **1,250円** (税込 1,350円) 特定原材料 **卵 乳 小麦**



3~5人向け 約668g

20 サンドオードブル
ツナサラダ・きゅうりサンド×2個、ハムサラダ・ハムサンド×2個、たまごサラダ・トマト・レタスサンド×2個、チキンカツサンド×2個、エビカツタルタルサンド×2個、テリヤキチキンたまごサンド×2個、デミソース付ハンバーグサンド×2個、ソーセージ入トルティーヤ(香草トマトソース)×6個、唐揚げ×2個
● 容器サイズ：約縦23×横30×高さ6cm 本体価格 **1,380円** (税込 1,490円) 特定原材料 **卵 乳 小麦 えび かに**



数量限定

2~3人向け 約250g



数量限定

2~3人向け 約160g



21 にぎり寿司20貫
まぐろ2貫、サーモン2貫、いか2貫、たまご2貫、焼サーモン2貫、炙り赤魚2貫、海老2貫、ねぎとろ軍艦2貫、いかとびこ軍艦2貫、たこ2貫
● 容器サイズ：約縦18.7×横28.3×高さ5cm ● 醤油・わさび各2個内包 本体価格 **1,280円** (税込 1,382円) 特定原材料 **卵 小麦 えび**



22 手まり寿司詰め合わせ
いか4貫、焼サーモン1貫、とろサーモン1貫、サーモン3貫
● 容器サイズ：約縦16.7×横16.7×高さ5cm ● 醤油・わさび内包 本体価格 **498円** (税込 538円) 特定原材料 **小麦**

15 山賊のスペアリブハーフ
豚肉のスペアリブを醤油ベースの味付けでスパイシーに焼き上げました。骨のまわりのお肉の旨味がじんわり染み渡ります。
【調理方法】骨と骨の間に包丁を入れ1本ずつ切り離し、ラップをかけて電子レンジ(500W~600W)で約3分間温めてください。
● 容器サイズ：約縦10×横15×高さ6cm 本体価格 **926円** (税込 1,000円) 特定原材料 **小麦**

16 直火焼ローストビーフ
醤油ベースで味付けし、直火で表面を焼いた後、真空調理で旨味を閉じ込めしっとり仕上げました。
【調理方法】薄くスライスしてお召し上がりください。
● 容器サイズ：約縦11×横16×高さ4cm 本体価格 **926円** (税込 1,000円) 特定原材料 **小麦**

23 フレシネ コルドン ネグロ
弾ける泡立ちや、シトラスのようなクリーンでキリッとした酸味のドライな口当たりが特長のフレシネ代表ブランドです。
● 750ml 本体価格 **1,740円** (税込 1,914円) **スペイン産 辛口**

24 ミオネット プロセッコ DOC トレヴィーゾ ブリュット
フレッシュなリンゴを思わせる香りと、ふんわりとした泡立ちが特長の素直でプロセッコらしい味わいです。
● 750ml 本体価格 **2,110円** (税込 2,321円) **イタリア産 辛口**



2~4人向け 約30cm



2~4人向け 約30cm

17 マルゲリータピザ
チーズとトマトソースの相性がピッタリです。生地のもちもち食感をあたのしみてください。
【調理方法】トースターで約3分間、またはレンジ500Wで約3分間温めてください。
● 容器サイズ：約縦31.5×横31.5×高さ4cm 本体価格 **598円** (税込 646円) 特定原材料 **乳 小麦**

18 クアトロピザ
4種のチーズを使用し、しっかりとしたチーズの風味が味わえます。生地のもちもち食感をあたのしみてください。
【調理方法】トースターで約3分間、またはレンジ500Wで約3分間温めてください。
● 容器サイズ：約縦31.5×横31.5×高さ4cm 本体価格 **598円** (税込 646円) 特定原材料 **乳 小麦**

スパークリングワイン

食卓をより華やかに

23 フレシネ コルドン ネグロ
● 750ml 本体価格 **1,740円** (税込 1,914円) **スペイン産 辛口**

24 ミオネット プロセッコ DOC トレヴィーゾ ブリュット
● 750ml 本体価格 **2,110円** (税込 2,321円) **イタリア産 辛口**

20歳未満には酒類を販売しません。飲酒運転は法律で禁止されています。