

A 生クリーム

材料・配合・作り方すべてにこだわったスポンジに、厳選しブレンドされた生クリームといちごをサンドした自信作です。21cm以上は大きめなので、人数が多い方におすすめです。

※21cm以上のケーキは数量が少ない為ご予約をお勧めします。

B 生チョコ

ダークチョコレートと、北海道産の生乳から作られた生クリームを合わせたチョコクリームを使っています。生チョコと一緒にチョコスポンジでサンドした、シェフいちおしのチョコレートケーキです。

12cm
3,600円(税込)

15cm
4,800円(税込)

C 母のタルト

数量限定

毎年ご好評いただいている人気商品です。長崎産の新鮮で美味しいいちごを、たっぷり使用しています。素材にこだわって作ったタルト生地と、いちご、カスタードクリームがベストマッチです。

18cm 5,000円(税込)

★ LIMOGES Takeya ★

Christmas cake selection 2025

A-1 生クリーム 12cm
3,600円(税込)

A-2 生クリーム 15cm
4,800円(税込)

A-3 生クリーム 18cm
6,200円(税込)

A-4 生クリーム 21cm
7,200円(税込)

A-5 生クリーム 24cm
9,000円(税込)

A-6 生クリーム 30cm
14,000円(税込)★

★ 30cm はご予約のみ承ります。

ご予約のお申し込みは

12月14日(日)

までとなります。

必ずお読みください

- 商品をスムーズにお渡しするため、お申し込み日に清算されることをおすすめいたします。
- 商品のお受け渡しの際、店内が大変混雑いたします。予めご了承ください。
- 商品のお受け渡しの際は必ず、引き換え券をお持ちください。
- 価格は全て税込みの価格を表示しております。
- 気候変動により苺が入手困難になる場合はケーキの飾りを変更になります。予めご了承ください。
- 全商品オーナメントが変更になる場合があります。

リモージュ・タケヤ

〒850-0841 長崎市銅座町16-1

営業時間 / 火～木 11:00～22:00

金・土 11:00～23:00

日 11:00～18:00

定休日 / 毎週月曜日(不定休あり)

TEL 095-822-0346

FAX 095-822-0207

12月店休日

LIMOGES
Takeya

1日(月)・8日(月)

15日(月)・22日(月)

26日(金)は12時より営業します

31日(水)

D ブッシュ・ド・ノエル

人気のチョコレートのロールケーキにタケヤオリジナルの生チョコクリームを絞って仕上げたブッシュ・ド・ノエルです。

18cm 2,800円(税込)

E クリスマススクエア

みんなで囲む聖夜にぴったり。雪をまとった苺が彩る、こだわりのスポンジと生クリームのスクエアケーキです。分けやすい形で、取り分けにも便利です。

11.5cm×13cm 4,000円(税込)