



2025
JOYEUX
NOËL

銀座本店
限定



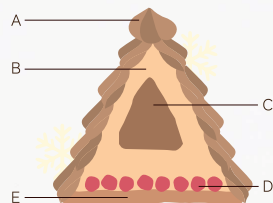
ノエルサパンモンブラン

Noël Sapin Mont Blanc

店頭受取

(税込) ¥5,800 直径約10cm×高さ12cm

香り高いマロンのムースに優しい甘みと
コクのあるショコラオレを合わせました。
ムースの中に忍ばせた甘酸っぱいカシスの
コンポートが絶妙なアクセントを奏でます。
全体をクリスマスツリーに見立て、マロン
クリームで包んだ華やかなデコレーションと
リッチな味わいが特別なひとときを彩る
銀座本店限定のケーキです。



- A. マロンクリーム
- B. ムースマロン
- C. クレームショコラオレ
- D. コンポートカシス
- E. バンドジェヌ

渋谷
ヒカリエ店
限定



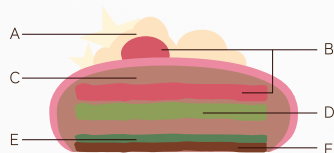
ショコラージュピスターシュ

Chocolat Rouge Pistache

店頭受取

(税込) ¥6,800 直径約14cm×高さ4.5cm

こだわりのショコラと爽やかなフランボワーズのムースに甘酸っぱいベリーと濃厚なピスタチオの絶妙なバランスを楽しめる贅沢な味わいに仕立てました。トップにはバニラムースにベリーのコンポートをしのばせた、愛らしい白くまサンタをあしらひクリスマスのひとときをキュートなデコレーションがより一層楽しく演出する渋谷ヒカリエ限定のケーキです。



- A. バニラムース
- B. ベリーのコンポート
- C. ショコラ・フランボワーズのムース
- D. クレームピスターシュ
- E. クルスティアンピスターシュ
- F. バンドジェヌショコラ

サンタクロース

le père Noël

店頭受取

(税込) ¥6,000 直径約14cm×高さ4.5cm

華やかなアールグレイが香る、サンタクロースモチーフのクリスマスケーキ。ブラックベリーとショコラのムースの中にしのばせたフルーティーなブラックベリージュレの甘酸っぱさがアクセントとなり濃厚ながらも軽やかな味わいです。遊び心のある深紅のボディのサンタクロースがクリスマスの特別な瞬間を彩ります。



- A. いちご
- B. ムースバニキュ
- C. グラサージュ
- D. ブラックベリージュレ
- E. クリームアールグレイ
- F. ショコラベリームース
- G. バンドジェンヌショコラ



ノエルショコラベア

Ours en chocolat de Noël

店頭受取

(税込) ¥4,800 直径約12cm×高さ4cm

3種のショコラをブレンドした、ふわっと軽いショコラムースのクリスマスケーキ。芳醇なバニラが香るクリームと、甘酸っぱいいちごのコンポートを合わせ、繊細な味わいに仕上げました。サクサクのクルスティアンが食感のアクセント。愛らしくまのサンタが、とっておきのクリスマスを演出します。



- A. ショコラムース
- B. ベリーのコンポート
- C. トランベショコラ
- D. クレームバニージュ
- E. クルスティアン
- F. バンドジェンヌショコラ



店頭受取

ノエルショコラ

Noël Chocolat

(税込) 4号 ¥4,500 5号 ¥5,600 6号 ¥7,000 7号 ¥8,400 8号 ¥12,000

ベルー座のカカオブランコを使用した、ショコラトリーならではのショートケーキ。甘さ控えめでフルーティーな香りと、程よい酸味が溶け合う奥深い味わいです。しっとり焼き上げたショコラのスポンジにサンドしたなめらかなクリームがとろけ合い、贅沢なハーモニーを奏でます。

A. FARM to BAR ショコラを
使用したショコラクリーム

B. ショコラのスポンジ

C. ショコラのクレームパティシエール



店頭受取

ノエルフレーズ

Noël Fraise

(税込) 4号 ¥4,500 5号 ¥5,600 6号 ¥7,000 7号 ¥8,400 8号 ¥12,000

やわらかで口溶けの良いスポンジ生地に、厳選した瑞々しいいちごと生クリーム、奥深いコクのあるクレームパティシエールをサンドしたお子様から大人までどの世代にも愛される絶品のショートケーキです。

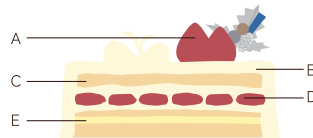
A. いちご

B. 生クリーム

C. スポンジ

D. いちご

E. クレームパティシエール





店頭受取

ノエルサパンピスターシュ

Noël Sapin Pistache

(税込) ¥5,800 直径約10cm×高さ12cm

奥深いショコラの風味と、芳醇なピスタチオのkokが響き合うクリスマスツリーをモチーフにしたケーキ。心地よい酸味と香りが魅力のグリोटコンポートが、味わいに華やかなアクセントをもたらします。サクサクとしたクルスティアンの食感が、繊細なハーモニーを奏で至福のひとつときを演出します。

- A. ピスタチオのガナッシュモンテ
- B. グリोटとショコラのムース
- C. クレームピスターシュ
- D. グリोटコンポート
- E. バンドジェンヌショコラ
- F. クルスティアン



店頭受取

雪だるま

Snowman

(税込) ¥7,820 顔3号 胴体4号

ノエルフリーズとノエルショコラ、2つの味が贅沢に楽しめるケーキ。可愛らしい雪だるまがクリスマスのひとつときをより楽しく演出します。

- A. いちご
- B. 生クリーム
- C. スポンジ
- D. いちご
- E. クレームパティシエール

- F. FARM to BARショコラを使用したショコラクリーム
- G. ショコラのスポンジ
- H. ショコラのクレームパティシエール





アドベントショコラボックス

Advent chocolat box

店頭受取

配 送

店頭（税込）¥14,000

配送（税込・配送料込）¥15,000

約32.5×21×8.4cm

きらめくゴールドのクリスマスオーナメント。その扉を開けば、目の前に広がるのは華やかなクリスマスの街並み。アッシュツリーにサンタクロースが訪れ、LE CHOCOLAT DE Hのスイーツを皆さまへお届けします。12月1日から24日までの小さな窓には、毎日ひとつずつ秘密のご褒美。定番のショコラから、このアドベントボックスだけの限定スイーツ、焼菓子やボンボンショコラの24種の贅沢な詰め合わせがクリスマスまでの時間を彩ります。カウントダウンのひとつときを、特別なショコラと共に楽しみください。





シュトーレン ショコラ

Stollen chocolat

店頭受取

配送

(税込) ¥3,240

カカオ分70%のショコラノワールを生地に練り込み、芳ばしいクルミやマカダミアナッツ、オレンジマmareードを加えて焼き上げた食感とカカオの味わいを楽しむショコラのシュトーレン。



シュトーレン

Stollen

店頭受取

配送

(税込) ¥3,000

ラム酒に漬け込んだドライフルーツ、アクセントに赤ワインとスパイスで煮込んだ無花果とブルーンをまるごと加えアーモンドやバターをたっぷり練り込んだ本格派シュトーレン。



ノエルショコラベア

Ours en chocolat de Noël

冷凍 配送

(税込) ¥4,800 直径約12cm×高さ4cm

3種のショコラをブレンドした、ふわっと軽いショコラームスのクリスマスケーキ。芳醇なバニラが香るクリームと、甘酸っぱいいちごのコンポートを合わせ、繊細な味わいに仕上げました。サクサクのクルスティアンが食感のアクセント。愛らしくまのサンタが、とっておきのクリスマスを演出します。遠方の方でもお楽しみいただけるよう冷凍配送でお届け致します。

メンバーズアプリ会員様
スペシャル特典

2025.11/1^土-11/15^金までの
銀座本店・吉川美南店店頭受取ご予約で

メンバーズ
アプリポイント

3^倍

※渋谷ヒカリエ店ではご使用いただけません。
※保冷剤・保冷バッグは特典対象外です。

ご予約 銀座本店

銀座本店店頭または
LE CHOCOLAT DE H オンラインショップでのご予約

ご予約受付期間

銀座本店・店頭お受取り日

11.1^土-12.16^火

12.23^火-25^木

※店頭予約の際は、ご予約時にお支払いをお願いいたします

[注意事項] ●商品の性質上、お申込み後のキャンセル・ご返品は承れません。●変更(受取日)は、ご予約受付期間内に限り承ります。●お受け取り当日にご来店されなかった場合は閉店時刻の20:00をもちましてキャンセルとさせていただきます。予めご了承ください。



銀座本店受取

ご予約 吉川美南店

吉川美南店店頭または
LE CHOCOLAT DE H オンラインショップでのご予約

ご予約受付期間

吉川美南店・店頭お受取り日

11.1^土-12.16^火

12.23^火-25^木

※店頭予約の際は、ご予約時にお支払いをお願いいたします

[注意事項] ●商品の性質上、お申込み後のキャンセル・ご返品は承れません。●変更(受取日)は、ご予約受付期間内に限り承ります。●お受け取り当日にご来店されなかった場合は閉店時刻の19:00をもちましてキャンセルとさせていただきます。予めご了承ください。



吉川美南店受取

ご予約 オンライン発送

ご予約受付期間

お届け可能日: 冷凍ケーキ
アドベントショコラボックス

お届け可能日: その他

11.1^土-12.16^火

11.20^木のお届けから可能

最短: ご注文日から5日後

[注意事項] ●商品の性質上、お申込み後のキャンセル・ご返品は承れません。●変更は、ご予約受付期間内に限り承ります。



オンライン
発送商品ご予約

ご予約 渋谷ヒカリエShinQs東横のれん街店 渋谷ヒカリエ店頭または東急百貨店オンラインショップでのご予約

※渋谷ヒカリエ店のオンライン予約は東急百貨店のオンラインショップでの予約になります。

ヒカリエ店頭ご予約受付期間

ヒカリエオンラインご予約受付期間

渋谷ヒカリエ店・店頭お受取り日

10.1^水-12.16^火

10.1^水-12.16^火 17時まで

12.23^火-25^木

※店頭予約の際は、ご予約時にお支払いをお願いいたします

[注意事項] ●商品の性質上、お申込み後のキャンセル・ご返品は承れません。●変更(受取日)は、ご予約受付期間内に限り承ります。
●お受け取り当日にご来店されなかった場合は20:00をもちましてキャンセルとさせていただきます。予めご了承ください。



東急百貨店
オンラインショップ



LE CHOCOLAT DE H