

今年のトレンド「定番回帰」ケーキやギルトフリーのケーキも発売
クマやスノーマンなど見た目もかわいいケーキや、各ショップ限定のクリスマスケーキも登場
過去最大規模の約80ショップ・180品目！
ルミネのクリスマスケーキ&デリのWeb予約開始

株式会社ルミネ（本社：東京都渋谷区、代表取締役社長：高橋眞）が、運営するニューマン新宿・ルミネ新宿・ルミネエスト新宿・ルミネ荻窪・ルミネ立川・ルミネ大宮・ルミネ有楽町・ルミネ町田・ルミネ藤沢は、クリスマスケーキやデリをルミネのネット通販「アイルミネ」で予約し、対象のルミネ・ニューマン各店舗で受取いただけるプレオーダーサービスを11月3日（木・祝）より開始いたします。

今年はルミネ有楽町・ルミネ町田・ルミネ藤沢が対象店舗に加わり、過去最多の約80ショップが参加しており、今年のトレンド「定番回帰」ケーキやギルトフリーのケーキなど個性豊かな品ぞろえとなっています。また、クマやスノーマンなど見た目もかわいいケーキや各ショップ限定の商品なども登場し、今年のクリスマスを盛り上げてくれる一品をお求めいただけます。

事前にアイルミネで予約することでスムーズな受取が可能です。また、特設サイトではデリも販売しております。ぜひアイルミネやクリスマスケーキ&デリWeb予約特設ページをご覧ください。

事前にネットで注文、当日お店でスムーズに受取

クリスマスケーキ&デリWeb予約

LUMINE / NEWoMan Xmas Cake Pre-Order!



➤ 特設サイト <https://bit.ly/3CODvrf>（11月3日（木・祝）10:00公開）

概要

[企画内容]	ルミネ・ニューマン各ショップのクリスマスケーキ&デリをアイルミネで事前予約し、対象店舗で受取
[予約期間]	11月3日（木・祝）～12月11日（日） ルミネ荻窪・ニューマン新宿は12月15日（木）まで ※なくなり次第終了となりますのでご了承ください
[対象店舗]	ニューマン新宿・ルミネ新宿・ルミネエスト新宿・ルミネ荻窪・ルミネ立川・ルミネ大宮・ ルミネ有楽町・ルミネ町田・ルミネ藤沢
[受付ショップ]	約80ショップ/約180品目
[受取日]	12月23日（金）、24日（土）、25日（日） ※ショップにより詳細は異なります。
[受取場所]	各ショップ店頭 または 各館受取カウンター ※詳しくは、クリスマスケーキ&デリWeb予約特設ページにてご確認ください
[POINT]	①華やかで見た目も楽しい「映えケーキ」 ②2022年のスイーツトレンド「定番回帰」ケーキ ③からだに優しい「ギルトフリー」ケーキ
[注意事項]	<ul style="list-style-type: none"> ・ご注文に際し、ルミネのネット通販「アイルミネ」へのご登録が必要です。 ・お支払い方法は、クレジットカード、d払い（ドコモ）、auかんたん決済（au / UQ mobile）となります。 ・ご注文後のキャンセル、受取日時の変更、受取完了後の返品交換を承ることはできません。 ・期間内に受取できなかった場合の返金を承ることはできません。 ・各館の注意事項に関しては、クリスマスケーキ&デリWeb予約特設ページにてご確認ください。

POINT 1 : 華やかで見た目も楽しい「映えケーキ」

クリスマスがパッと華やかになる、見た目も楽しい映えケーキです。



DEAN & DELUCA **新** ニュ 「スノーマン」

- ・価格：3,240円（税込）
- ・規格：直径約11cm×高さ11cm

真っ白なホワイトチョコレートムースのボディーの中にラズベリームースとミックスベリーのジャムが詰まっています。



SALON BAKE&TEA **ニ** ュ 「リース ルージュ」

- ・価格：4,000円（税込）
- ・規格：直径12cm

エシレバターを使用してしっとり焼き上げたタルトに、ユズが香るフロマージュムース。センターには甘酸っぱいベリーのジュレ。



ダロワイヨ **荻** 「ノエル ヌヌルス」

- ・価格：8,100円（税込）
- ・規格：18cm×13cm

つぶらな瞳が可愛いこぐまモチーフのチョコレートケーキ。チョコレートのムースとジェノワーズ入り。特別なクリスマスの思い出を、さらに輝かせます。



PIERRE MARCOLINI **ニ** ュ 「ノエル ドゥピエール 2022」

- ・価格：6,998円（税込）
- ・規格：直径約12cm

フランボワーズレッドでデコレーションしたケーキにクリスマス・リースを象ったミルクチョコレートのディスクをのせ、ヒヤリギの葉のダークチョコレートを飾りました。

POINT 2 : 2022年のスイーツトレンド「定番回帰」ケーキ

2022年のスイーツトレンドとなっている、誰もが知っている昔ながらのスイーツを意味する「定番回帰」のケーキです。



ICHIBIKO **ニ** ュ 「ICHIBIKOクリスマスケーキ」

- ・価格：6,480円（税込）
- ・規格：5号

完熟いちごをたっぷり使ったいちごNo1人気のショートケーキ。コク深いけれど甘さ控えめな生クリームがいちごの甘酸っぱさと香りを引き立てます。



新 **荻** **立** **大** **町** **藤** ラ・メゾン アンソレイユターブル パティスリー （ラ・メゾン アンソレイユターブル） 「タルト・フレーズ」

- ・価格：6,480円（税込）
- ・規格：直径約16cm

真っ赤な国産いちごをたっぷり使ったクリスマスタルト。甘酸っぱくジューシーないちごの下にはベリークリームやラズベリー、パナコクリームを重ねました。



京橋千疋屋 **荻** 「Xmas 苺ショートケーキ4号」

- ・価格：4,860円（税込）
- ・規格：4号

職人の目が選び抜いた国産苺に上質で飽きの来ない生クリームをふんだんに使用して仕上げました。素材にこだわり、シンプルながらも存在感抜群。



立 カフェド ギンザ ミュキカン 「ストロベリージェノワーズ」

- ・価格：4,104円（税込）
- ・規格：5号

自信を持って作るクリスマスケーキ。しっとりふわふわのジェノワーズ生地に旬のイチゴを贅沢にサンド。くちどけのなめらかな生クリームでコーティング。

POINT 3 : からだに優しい「ギルトフリー」ケーキ

罪悪感なく楽しめる、白砂糖不使用などの工夫を凝らした「ギルトフリー」なケーキです。



QBG Lady Bear **ニ** ュ 「シュガーフリー ショコラピーカンバナヌ」

- ・価格：4,230円（税込）
- ※レジ袋代込み
- ・規格：直径12cm 4号

白砂糖を使用せずカナダ・ケベック州産メープルシロップ、メープルシュガーで仕上げたXmasショコラムースケーキ。



QBG Lady Bear **ニ** ュ 「ノエルカシス」

- ・価格：1,910円（税込）
- ※レジ袋代込み
- ・規格：9cm×9cm角

2人でお楽しみ頂けるプチサイズ。パナコラムースに爽やかなカシスムースを重ねた、酸味と甘みのバランスが絶妙なムースケーキ。

■ クリスマスケーキ ラインナップ

【ニューマン新宿】

取り扱いショップ：LA MAISON DU CHOCOLAT/SALON BAKE&TEA/DEAN & DELUCA CAFE/
PIERRE MARCOLINI/フルーツ クチュール タカノ/Butter Butler/QBG Lady Bear/PAUL/
Made in ピール・エルメ/GARDEN HOUSE/ICHIBIKO/LE PAIN de Joël Robuchon/
MAISON ICHI/えんなり/LUMINE AGRI SHOP

LE PAIN de Joël Robuchon

「ブッシュショコラ ピスターシュフレーズ」

・価格：5,500円（税込）

・規格：5.5×17×高さ5cm

濃厚で香ばしく滑らかなくちどけにこだわったピ
スタチオとショコラのムースに苺とフランボワーズ
のジュレを合わせました。

様々な食感と香りをお楽しみ頂ける、クリスマ
スのシーンを彩る贅沢なケーキです。



LA MAISON DU CHOCOLAT

「ビュッシュ ドウ ノエル カラカス 4人用」

・価格：5,940円（税込）

・規格：4名様向け

アーモンドとチョコレートの生地に、濃厚な
チョコレートクリームや、さくさくしたクッキー、
ムースを重ねて、艶やかなグラサージュで
仕上げたクラシックなチョコレートケーキです。



GARDEN HOUSE

「チーズケーキ・ブーケシック

（Cheese Cake - Bouquet Chic）」

・価格：4,950円（税込）

・規格：幅150×高さ60 5～6名分

厳選した北海道産のクリームチーズを使用し、
ベイクドながらもしっとりとした半生のような
なめらかな口溶けに。酸味のあるサワークリーム
フロスを重ねることでチーズの味を引き立たせ、
全粒粉を使用したザクザクとした食感のクッキー
生地との3層で絶妙なバランスに仕上げました。



フルーツ クチュール タカノ

「マスクメロン Noel」

・価格：7,020円（税込）

・規格：直径約13.5cm

周りをメロン風味のロールスポンジで巻いて
スポンジ、ホワイトチョコムース、マスクメロン、
ホイップクリームを層にした一品。



【ルミネ新宿】

取り扱いショップ：DEAN & DELUCA/リチュエル カフェ/FAR EAST BAZAAR/ラデュレ/ラ・メゾン アンソレイユテーブル

リチュエル カフェ

「Noel a Paris 2022」

・価格：4,860円（税込）

・規格：4号

「パリのクリスマス」を
テーマに、クリーム
の雪道にパリの街並み
を配し、きらびやかな
街明かりを金箔で再
現しました。ピスタチ
オとミルクチョコレート
にベリーを加えた6層
のケーキ。



ラデュレ

「ビュッシュ・マリー・アントワネット

ローズ・フランボワーズ」

・価格：6,696円（税込）

・規格：縦7.5cm×横15.5cm
×高さ7.5cm

ローズが優しく香る
クリームやマカロン
生地に甘酸っぱい
フランボワーズとライ
チがアクセントの美
しいケーキです。



DEAN & DELUCA

「スノーマン」

・価格：3,240円（税込）

・規格：直径約11cm×高さ11cm

真っ白なホワイトチョコ
レートムースのボディー
の中にラズベリームース
とミックスベリージャム
が詰まっています。
見た目のかわいらしさ
とお子さまでも食べや
すい味わいに仕上げま
した。



■ クリスマスケーキ ラインナップ

【ルミネエスト新宿】

取り扱いショップ：フルーツ クチュール タカノ/ラ・プティ・メルスリー

フルーツ クチュール タカノ	フルーツ クチュール タカノ	ラ・プティ・メルスリー
<p>「クリスマスショートデコレーション4号」 立 エスト</p> <ul style="list-style-type: none"> ・価格：4,320円（税込） ・規格：直径約12cm 4号 <p>苺をサンド。シンプルに仕立てたベーシックなデコレーションケーキ。</p> 	<p>「マネージュ5号」 立 エスト</p> <ul style="list-style-type: none"> ・価格：5,400円（税込） ・規格：直径約15cm 5号 <p>苺フィリングとストロベリームースをサンドした、苺の風味豊かなクリスマスケーキ。</p> 	<p>「ノエル・フリーズタルト」 有 エスト</p> <ul style="list-style-type: none"> ・価格：4,700円（税込） ・規格：直径16cm <p>バターを使用したサクサクのアーモンドタルト生地、なめらかなカスタードクリームと苺をふんだんに飾りました。</p> 

【ルミネ荻窪】

取り扱いショップ：ダロワイヨ/ブルミッシュ/ラ・メゾン アンソレイユターブル パティスリー/京橋千疋屋/東京ミルクチーズ工場/神戸屋キッチン/フランセ/ラ・ヴォーリアマッタ

京橋千疋屋	ブルミッシュ
<p>「Xmas 苺ショートケーキ4号」</p> <ul style="list-style-type: none"> ・価格：4,860円（税込） ・規格：4号 <p>職人の目が選び抜いた国産苺に上質で飽きの来ない生クリームをふんだんに使用して仕上げました。素材にこだわったショートケーキなのでシンプルながらも存在感抜群、千疋屋らしい一品です。</p> 	<p>「ピュシュ・ドウ・ノエル」</p> <ul style="list-style-type: none"> ・価格：4,320円（税込） ・規格：幅8cm×高さ7.5cm×長さ17cm <p>チョコレートクリームと、ヘーゼルナッツとアーモンドのジャンドゥヤをサンドしました。カラフルなマカロンが楽しい薪の形のクリスマスケーキです。</p> 
ダロワイヨ	ダロワイヨ
<p>「ショコラ フランボワーズ」</p> <ul style="list-style-type: none"> ・価格：5,184円（税込） ・規格：直径12cm <p>深紅のケーキはクリスマスの主役になる鮮やかさ！甘酸っぱいフランボワーズにショコラムースを合わせた、濃厚な味わいをお楽しみいただけます。</p> 	<p>「ボノム ド ネージュ」</p> <ul style="list-style-type: none"> ・価格：3,888円（税込） ・規格：直径12cm <p>ほんのりヴァニラ風味のふわふわメレンゲで仕上げた、可愛らしい雪だるまのケーキ。ミルクチョコレートのシャンティとヴァニラクリームを組み合わせました。パリパリのディスクショコラが食感のアクセント。</p> 

【ルミネ立川】

取り扱いショップ：カフェ ド ギンザ ミュキカン/りんごとバター。/フルーツ クチュール タカノ/ドルチェフェリーチェ/パティスリー エ カフェ ア・ラ・カンパニー/フロ プレステーージュ/マロニエ/ラ・メゾン アンソレイユターブル パティスリー

フルーツ クチュール タカノ	カフェ ド ギンザ ミュキカン	ドルチェフェリーチェ
<p>「モントレゾール」 ルミネ立川 限定商品</p> <ul style="list-style-type: none"> ・価格：9,180円（税込） ・規格：直径約15cm 5号 <p>マスクメロンと苺でクリスマスツリーに見立てた立川店限定のクリスマスケーキ。</p> 	<p>「和栗のモンブラン」 ルミネ立川 限定商品</p> <ul style="list-style-type: none"> ・価格：4,428円（税込） ・規格：直径約18cm <p>一番人気の、熊本県産和栗100%使った和栗のモンブランをルミネ立川限定で特別に仕上げました。</p> 	<p>「ショコラデコレーションケーキ4号」 立 大</p> <ul style="list-style-type: none"> ・価格：3,500円（税込） ・規格：4号 <p>上品で滑らかなガナッシュショコラと香り高いキャラメルカスタードを、ふわふわのチョコスポンジでサンドしました。</p> 

■クリスマスケーキ ラインナップ

【ルミネ大宮】

取り扱いショップ：ラ・メゾン アンソレイユターブル パティスリー/ワッフル・ケーキの店 R. L/ドルチェフェリーチェ/Made in ピエール・エルメ
銀座コージーコーナー/アンデルセン

ドルチェフェリーチェ	銀座コージーコーナー	Made in ピエール・エルメ
<p>「莓のデコレーションケーキ6号」 ・価格：5,500円（税込） ・規格：6号</p> <p>立 大</p> <p>上品な甘さの生クリームとふわっと軽いスポンジが、口の中で見事に調和する王道のクリスマスケーキです。</p> 	<p>「<ディズニー>クリスマスコレクション（9個入）」 ・価格：2,900円（税込） ・規格：箱サイズ177mm×201mm</p> <p>クリスマスツリーを中心に、ミッキーと仲間たちが楽しくクリスマスパーティーをしている様子をプチケーキにしました。</p> 	<p>「酒粕とビターチョコレートのパウンドケーキ」 ・価格：2,160円（税込） ・規格：13cm×5cm×5cm</p> <p>しっとりした食感や清々しい香り。ビターチョコレートと酒粕のコンビネーションから生まれる上品な甘さが魅力的な一品です。</p> 

【ルミネ有楽町】

取り扱いショップ：ラ・プティ・メルスリー

ラ・プティ・メルスリー

<p>「あまおうメルスリーショートケーキ」 ・価格：4,800円（税込） ・規格：直径12cm</p> <p>ふわふわなスポンジと大粒のあまおうをふんだんに飾った、メルスリーこだわりのクリスマスショートケーキ。</p> 	<p>「ブッシュ・ド・ブラン」 ・価格：4,300円（税込） ・規格：横8cm×縦12cm</p> <p>しっとりとしたバイクドチーズケーキにミックスベリージュレやいちごムース、スプレーズケーキを重ね、ホワイトチョコムースで包み込みました。</p> 
---	--

【ルミネ町田】【ルミネ藤沢】

ルミネ町田取り扱いショップ：ラ・メゾン アンソレイユターブル
ルミネ藤沢取り扱いショップ：ラ・メゾン アンソレイユターブル パティスリー

ラ・メゾン アンソレイユターブル パティスリー（ラ・メゾン アンソレイユターブル）

<p>「タルト・フリーズ」 ・価格：6,480円（税込） ・規格：直径16cm</p> <p>新 狭 立 大 町 藤</p> <p>真っ赤な国産いちごをたっぷり使ったクリスマスタルト。甘酸っぱくジューシーないちごの下にはベリークリーム、ショコランチをアクセントにラズベリーやバナナクリームを重ねました。</p> 	<p>「タルト・ショコラ」 ・価格：5,800円（税込） ・規格：直径16cm</p> <p>新 狭 立 大 町 藤</p> <p>なめらかなチョコレートムースで塩キャラメルのパバロアを包み、アクセントにフィアンティーヌとパッションフルーツ&アプリコットジャムをしのばせ、ショコラフロマージュタルトを重ねました。とろける生チョコレートを贅沢に飾った、クリスマスだけのチョコレートタルトです。</p> 
--	--

【リリース内の記載に関して】

P2～P4の商品紹介に関しては、以下のマークがついている店舗に取り扱いがございます。



<新型コロナウイルス感染拡大防止のためのお願い>

ご来店に際して、下記の事項のご協力をお願いいたします。

1. ご来店の際のマスクの着用及び咳エチケットにご協力ください。
 2. ご来店前の手指の消毒にご協力ください。
 3. 「3つの密」を避けるため、一部の館内施設のご利用を制限させていただきます。
 4. レジや館内設備は他のお客さまとの間隔を空けてご利用ください。
 5. 体調不良の際はご来店をお控えください。
 6. 館内の密集を避けるため、少人数でのご来店および短時間のご利用をお願いいたします。
※混雑時は入店を制限させていただく場合がございます
-

【関連リンク】

ルミネのネット通販「アイルミネ」

<https://i.lumine.jp/>

【一般のお客さまからのお問い合わせ先】

ルミネ・ニューマン代表電話 Tel. 03-5334-0550