

ICHIROKU CHRISTMAS

2024



イチロクのケーキで、ハッピークリスマス!

[シェフパティシエ]

垣本 晃宏 監修
プレミアムケーキ

ご予約限定



経歴 京都府宇治市出身。辻製菓専門学校卒業後、京都ロイヤルホテル、神戸菓子Sパトリーのスーシェフなどを経て、2016年「アッサンブラージュ・カキモト」を京都・寺町にオープン。世界最高峰のショコラティエを決めるコンクール「ワールドチョコレートマスターズ」に日本代表として2度参加。2013年に続き、2018年も世界4位を獲得した。



少人数で楽しむサイズ!

② プレミアム いちごショート(4号)

直径12cm(2~4人用)
高さ5cm
[特定原材料]卵・小麦・乳成分
通常価格 ¥4,200

早期ご予約価格
¥4,000



① プレミアム いちごショート(5号)

上質なクリームをブレンドし、コクと深みを追求したクリームを使用。中にはいちごとカスタードクリームをサンド! 贅沢にいちごを飾ったプレミアムケーキです。
[特定原材料]卵・小麦・乳成分
通常価格 ¥5,000

早期ご予約価格
¥4,800



③ プレミアム モンブラン

愛媛県産とフランス産の栗をブレンドしたマロンペーストを使用。底にはマロンペーストと渋皮栗の刻みを入れて香ばしく焼き上げたタルト、中にはカフェクリーム! トッピングには愛媛県産の渋皮栗を飾りました。風味豊かな栗の香りが十分に楽しめるマロンペーストに、相性の良いカフェクリームがアクセントになったプレミアムなモンブランです。

直径14cm(4~6人用) 高さ7cm
[特定原材料]卵・小麦・乳成分
通常価格 ¥5,000

早期ご予約価格
¥4,800



④ プレミアム ショコラ

ココアスポンジを使用したショコラケーキ。底にはチョコクロカンアモンド、中にはコーヒーカスタードクリームとキャラメルムース! 香り高く、風味豊かな美味しさです。

直径15cm(4~6人用) 高さ5cm

[特定原材料]卵・小麦・乳成分
通常価格 ¥4,500

早期ご予約価格
¥4,300



大人数で
楽しむサイズ!



ピーチと
パイナップルを
サンド



⑤クリスマスデコレーション(6号)

ふんわり柔らかく焼き上げたスポンジにたっぷり絞ったクリーム。
クリスマスの主役にふさわしい人気のケーキ!

直径18cm(6~8人用)
高さ5cm

早期ご予約価格

¥3,800

[特定原材料]卵・小麦・乳成分
通常価格 ¥4,000



⑥クリスマスデコレーション(5号)

直径15cm(4~6人用)
高さ5cm

早期ご予約価格

¥3,000

[特定原材料]卵・小麦・乳成分
通常価格 ¥3,200



⑦ミルクチョコレートケーキ

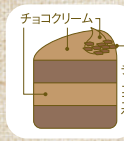
ベルギー産のミルクチョコレートを使用したチョコレートクリームをサンドして
コーティング。

直径15cm(4~6人用)
高さ5cm

早期ご予約価格

¥2,800

[特定原材料]卵・小麦・乳成分
通常価格 ¥3,000



⑧モンブラン

スポンジと栗入りカスタードクリームで作った
ドームにモンブランペーストを贅沢に絞
りました。クリスマスの定番です!

直径15cm(4~6人用) 高さ7cm

[特定原材料]
卵・小麦・乳成分

通常価格 ¥3,200

早期ご予約価格

¥3,000



⑨チーズケーキ

フランス産のクリームチーズを使用!しっとり
焼き上げた生地に、ほのかに香るオレンジと
アプリコットのリキュールがアクセントです。

直径15.5cm(4~6人用) 高さ4cm

[特定原材料]卵・小麦・乳成分

通常価格 ¥2,200

早期ご予約価格

¥2,100



⑩ショコラーデン

ココアスポンジにアプリコットジャムをサンド。ガナッシュと
チョコレートコーティング仕上げました。濃厚なチョコレートの
味わいをお楽しみください。

長さ24cm(4~5人用) 幅4.5cm
高さ4.5cm

[特定原材料]卵・小麦・乳成分

通常価格 ¥2,200

早期ご予約価格 ¥2,100



⑪フルーツケーキ

愛媛県産の伊予柑ピールをはじめとした7種のフルーツをラム酒
に漬け込み、生地に加えて焼き上げた香り豊かなケーキです。

長さ19cm(4~5人用) 幅7.5cm
高さ4cm

[特定原材料]卵・小麦・乳成分

通常価格 ¥2,000

早期ご予約価格

¥1,900

※洋酒を使用しています。
お子様やアルコールに
弱い方はご注意ください。
※常温商品です。



日持ちがするので
贈り物にピッタリ!

お得な早期ご予約価格

12月10日(火)までにご予約のお客様は、
お得な早期ご予約価格でお買い求めいただけます!

【ケーキお渡し期間】12月16日(月)~26日(木)

※1種類あたり10台以上のご予約で12月1日(日)~15日(日)、27日(金)~31日(火)受け取り可能

ご来店ですらに お得! 200円分サービス券 1枚プレゼント

以下の3項目すべてに当てはまるお客様に限らせていただきます。

★12月10日(火)までにご予約の方。

★1回のクリスマスケーキのお買い上げ合計金額が2,800円以上の方。

★12月22日(日)~25日(水)の4日間に「ご来店受け取り」の方。

サービス券は一六本舗全店・レストラン北斗全店でご利用
いただけます。 ※いよつ高島屋店ではお取り扱いできません。

家族の定番ソング! クリスマスソングを ダウンロード!!



おみやげ おすすめで! ちようだいね

パパと ゆびきり したんども

きっと 大きな 紙づみ

今年もやっぱり そうでしよね

トロン プルンプルン 77777

今年もイチロクの クリスマスケーキ #



早期のご予約
ご来店で
お得な特典!

ご来店特典 あいカード 会員様はポイント6倍

12月22日(日)~25日(水)の4日間にご来店いただいた「あいカード会員様」には、
お買い上げ金額100円につき6ポイント差し上げます。

※配達の場合はポイントはつきません。ご了承ください。 ※いよつ高島屋店ではお取り扱いできません。

お申し込みは、
一六本舗各店でどうぞ

配達には1ヵ所5台以上から
承ります。



勝山本店	はなみずき通り店	大西店	セブンスター内店舗
大街道本店	砥部店	新居浜宇高店	三津セブンスター店
道後本店	松前店	八幡浜店	石手店
道後本館前店	西条新町店	宇和島店	石井店
駅前前店	丹原店	オズメッセ店	垣生店
いよつ高島屋店	今治中央店		重信店
			リバーサイド店
			別府店
			南江戸店
			東長戸店
			六軒家店

※諸般の事情により営業時間に変更になる場合がございます。各店舗の営業時間はHPでご確認ください。
※掲載のケーキは、飾りやデザインが一部変更になる場合がございます。※表示価格はすべて税込です。
※クリスマスケーキのお支払いには、各種サービス、割引はご利用いただけません。
※一部掲載のケーキは予定数に達し次第、予約受付・販売を終了する場合がございます。

〈本社工場〉松山市東方町甲1076-1
☎0120-161647 受付時間/9:00~17:00