遊心のクリスマスケーキ

2025

ご予約承り期間
11月15日（土）～12月18日（木）

MERRY Christmas

ご予約・お受け取り方法

① 来店にてのご予約　お支払い方法：[予約時に先払い]のみ

お受け取り方法：予約時にお渡しする『ご予約伝票』を受け取り当日にお持ちください。

可能な限り**①来店にて先払いでのご予約**をお願いします。当日のスムーズな受け渡しのためご協力ください。

② お電話にてのご予約　☎072（601）6660　お支払い方法：[当日払い]のみ

お受け取り方法：ご予約伝票の発行がありません。受け取り当日、店頭に用意してあります「Xmasケーキ受取り用紙」にお名前、お電話番号を記入してスタッフにお渡しください。

※ ご予約承り期間内でも、受付数上限に達した場合は受付終了となります。早目のご予約をお願い致します。
※ ご予約受付期間後のご予約も、可能な限りはお受け致しますのでお問い合わせください。

お願い

予約の変更・キャンセルはできる限り無いようにお願い致します

おかげさまでクリスマスにはたくさんのご予約をいただくのですが、同時に予約後のケーキの変更依頼がとても多くなっております。本来なら一台でも多くのケーキを作り皆様にお届けしたいのですが、変更の確認整理に時間を取られてケーキを作る時間が削られてしまっております。何卒ご協力お願い致します。
当店では予約伝票処理を店舗外で行なっている都合上、予約の変更にはお時間をいただいております。
大変ご不便をお掛け致しますがあらかじめご了承ください。

おしらせ

12/1～12/31 は「オーガニックスポンジ」のデコレーションケーキの販売を停止致します。

クリスマスのアレルギー対応ケーキを安全にお作りするため、大変申し訳ございませんがオーガニック製品の作成をストップ致します。何卒ご容赦くださいますようお願い致します。

12/22～12/26 は一般のデコレーションケーキ及びオーダーメイドイラストクッキーの販売を停止致します。

大変申し訳ありません。上記期間のデコレーションケーキの販売はクリスマスケーキのみとさせていただきます。
※クリスマスのチョコプレートを誕生日プレートに変更、追加する事は可能です。予約時にお申し付けください。

グルテンフリーの焼き菓子【遊心】

お歳を召した方にも、小さなお子様にも満足いただけるように、しっとりとして柔らかく焼き上げました。和洋折衷の上品な味わいに仕上げた遊心一番の人気焼き菓子です。高槻土産認定品です。

クッキーなど焼き菓子各種取り揃えております。
お歳暮、お年賀に。熨斗・リスト配送も承ります。

Patisserie Yushin

年末年始のご案内

年末は12/31(日)18時頃まで営業致します。
年始は1/6(火)より通常営業致します。
本年は大変お世話になりました。
来年も何卒よろしくお願い申し上げます。

お子様や授乳期のお母さんも安心して食べられる洋菓子店

Patisserie遊心

高槻市上田辺町３－９
☎０７２（６０１）６６６０
営業時間/11:00～20:00

クリスマス ショート

希少糖と甜菜糖で作る純生クリームと特別な卵を使ったふんわりスポンジのショートケーキ。いつもの誕生日ケーキと同じくイチゴをたっぷりサンドした生クリームのケーキです。

4号（12cm）税抜4,167円(税込4,500円)
5号（15cm）税抜4,861円(税込5,250円)
6号（18cm）税抜5,787円(税込6,250円)
7号（21cm）税抜6,945円(税込7,500円)

クリスマス ガーナ

ビターなココアスポンジでチョコレートクリームをサンド。チョコレートクリームにはmeiji高槻工場さんで作られたミルクチョコレートを使用しました。

4号（12cm）税抜4,167円(税込4,500円)
5号（15cm）税抜4,861円(税込5,250円)
6号（18cm）税抜5,787円(税込6,250円)
7号（21cm）税抜6,945円(税込7,500円)

クリスマス ソイ・ベリー

アレルギーがあっても美味しいクリスマスケーキを食べてもらいたくて。乳 小麦 卵 不使用。豆乳クリームとイチゴムース ＆ カスタード風ムースのケーキです。（仕様変更し酸味を抑えました）

当アレルギー対応ケーキは「注文控え」をお渡しする為に店頭でのご注文のみ承ります。安全のためご協力願います。

特定原材料28品目中オレンジ ゼラチン 大豆を使用しています。
同一キッチン内にて小麦 卵 乳を使用しています。

5号（15cm）税抜4,861円(税込5,250円)

ホワイトパレス (二段ケーキ)

クリスマスショートケーキを二段デコレーションに仕上げました。５号サイズのケーキの上に３号サイズのケーキを重ねたボリュームのある6～８人分のクリスマスケーキです。

5号+3号（15cm）税抜6,481円(税込7,000円)

ブラックキャッスル (二段ケーキ)

クリスマスガーナを二段デコレーションに仕上げました。５号サイズのケーキの上に、３号サイズのケーキを重ねたボリュームのある6～８人分のクリスマスケーキです。

5号+3号（15cm）税抜6,481円(税込7,000円)

クリスマスチーズケーキ

クリームチーズと濃厚なヨーグルト＆サワークリームをブレンドして、舌触りのよいチーズケーキに仕上げました。中に入ったブルーベリーの酸味がアクセントです。

5号（15cm）税抜4,861円(税込5,250円)

キャラメルショコラ

チョコレートのレアチーズタルトに、濃厚なキャラメルムースを組み合わせました。サクッとしたアーモンドプラリネが隠し味です。

5号（15cm）税抜4,861円(税込5,250円)

ノアショコラ

ほんのり洋酒を効かせたココアのスポンジ。キャラメリーゼしたくるみを混ぜ込んだチョコレートムースとプラリネのムース。遊心人気ケーキをクリスマスケーキに仕立てました。

5号相当サイズ 税抜4,861円(税込5,250円)

カシスショコラ

カシスの甘酸っぱさと、ほろ苦いチョコレートの濃厚さが溶けあう定番の組み合わせ。
※お酒を効かせているので大人向けのケーキになっています。

5号（15cm）税抜4,861円(税込5,250円)

※ クリスマス飾りのデザインが都合により変更になることがあります。その際はできる限り同等のクオリティーでお作りするように致します。何卒ご了承ください。