11.1(金)より ご予約承り

Christmas cake collection 2024

〈まるい〉クリスマスケーキコレクション2024

聖夜は絶対にはずしたくない！

人気店の〈まるい〉限定のスペシャルケーキでワクワク感いっぱいのクリスマスに。

函館洋菓子 スナッフルス (marui ONLY)
ファンシーカラーでキュートな苺のショートケーキ。
1 トリプルベリーのプリンセスショート（約径16×高さ5.5cm）50点限り 5,940円

函館凪月堂 (marui ONLY)
黒スグリ入りのアーモンドタルトに、クリームパティシエール・栗・生クリームを盛りつけ和栗とフランス栗をブレンドしたマロンペーストを絞りました。
2 クリスマス モンブラン（約径16×高さ8cm）50点限り 5,400円

ピーターパン (marui ONLY)
コクのある道産バターと生クリームを混ぜ合わせた、バタークリームケーキです。
3 ピーターパン♡バターXmas（約径15×高さ6cm）4,050円

カロメリア (marui ONLY)
昔懐かしい昭和レトロな雰囲気漂う黄金色に輝くモンブラン。
4 カロメリー☆レトロモンブラン（約径12×高さ6cm）30点限り 4,000円

パティスリー ジョリ・クレール (marui ONLY)
ジョリ・クレール人気のもも×ももシューに濃厚ショコラクリームとキャラメルを使用してXmasバージョンに仕上げました。
5 キャラメルプロフィット（約径12×高さ8cm）20点限り 3,500円

1年でこの時だけのお楽しみ♪

地元で愛される店のケーキやスウィーツをクリスマスアレンジ。

パティスリーメゾンフジヤ ハコダテ ジャパン
メゾンフジヤオリジナルの「ガトーマルジョレーヌ」。ピスタチオクリームとクレームシャンティー、アーモンド生地にフランボワーズガナッシュがアクセント。
初登場
6 ガトーシュクセ ピスターシュ（約縦17×横6×高さ6cm）20点限り 4,800円

フランス菓子 ベシェ・ミニヨン
苺コンポートのミルフィーユを、バニラ香るムースで包み込みました。
7 ミルフィーユパトン（約縦5×横24×高さ7cm）50点限り 3,801円

函館洋菓子 スナッフルス
ミルキーな生クリームといちごをたっぷりサンドしました。
8 いちごデコレーション（約径16×高さ5.5cm）5,940円

ピーターパン
しっとり焼き上げた生地に、生クリームといちごをサンドしたクリスマスケーキです。
9 ピーターパン♡生デコレーション（約径15×高さ6cm）30点限り 4,050円

カロメリア
甘さ控えめのカロメリア1番人気の定番ショートケーキです。
10 カロメリー☆生ショート（約径15×高さ6cm）30点限り 5,000円

パティスリー ジョリ・クレール
ジョリ・クレール自慢のカステラ風生地で濃厚な純正クリームを巻いたロールケーキをクリスマス仕様にデコレーション。
11 ファンタジア・ノエル（約縦15×横8×高さ7cm）3,100円

モロゾフ
くるみ入りチョコクリームをチョコスポンジでサンド。花びら型のホワイトチョコがふわっと香る魔法をかけて。
12 クリスマス グルノーブル（ホワイト）（約径15×高さ5.2cm）50点限り 1,944円

少人数にもちょうどいいサイズのケーキ。

カロメリア (marui ONLY)
ふんわりとしたスポンジと、モカ風味のバタークリームの組み合わせです。
13 カロメリー☆モカクリーム（約径10×高さ6cm）30点限り 2,200円

モロゾフ
ふんわりとしたたまごの味わい豊かなスポンジに、キャンディーコートしたくるみ入りのチョコレートクリームをサンドし、スイートチョコレートクリームでケーキを包み込みました。
14 クリスマス チョコレートトルテ（約径12×高さ6cm）30点限り 1,728円

マリー・カトリーヌ
お子さま中心のパーティー、また、少人数のパーティーでの一品として、様々なシーンで気軽にお楽しみいただけます。
15 パーティサンド（2〜3人前、22カット）20台限り 3,240円

ご予約期間・場所
11月1日(金)〜12月8日(日)／地階 特設会場
※〈函館洋菓子 スナッフルス〉は地階ショップにてご予約承り・お渡しとなります。
◆お電話でのご予約も承ります。◎11月5日(火)〜12月1日(日) TEL:080-3789-2166
※受付当日より1週間以内に地階 特設会場にて代金のお支払いをお願いいたします。
※尚、最終のお支払いは12月8日(日)までにお願いいたします。期限までにお支払いのない場合はキャンセル扱いとさせていただきますので予めご了承願います。

お渡し期間・場所
◎12月22日(日)〜12月25日(水)
◎7階 催事場 特設コーナー
※フランス菓子 ベシェ・ミニヨン、函館洋菓子 スナッフルスのケーキは12月23日(月)〜12月25日(水)のお渡しとなります。
※一部の商品を除き発送は承っておりません。

幸せケーキをお届け♪

海外ショコラティエや話題のアントルメグラッセなど幸せな配送ケーキ。

※送料は別途頂戴いたします。

ピエール マルコリーニ
ピエール マルコリーニのクーベルチュールを使った贅沢なチョコレートケーキ。軽やかなムース ショコラ オ レとクレーム ヴァニールに、サクサクのクルスティアンノワゼットと香ばしいダックワーズ ノワゼットが織りなすハーモニーをご堪能ください。
16 オヴィエド - ムース ショコラ & プラリネ ノワゼット（約縦10.5×横6.5×高さ4.5cm）3点限り 6,966円

トシ・ヨロイヅカ
南米エクアドル産カカオを小田原一夜城ヨロイヅカファームで丁寧に加工した自家製チョコレートを贅沢に使用したクリスマスケーキ。カシスの酸味とアールグレイの上品な香りがカカオの風味を引き立て、清らかなもりりと飽きのこない味わいが特徴です。
17 ノエルエクアドルショコラ（約径15×高さ9cm）3点限り 6,265円

ダロワイヨ
フランスのオペラ座をイメージした、ダロワイヨ発祥のガトー「オペラ」コーヒー風味のクリームやガナッシュなどを7層に重ねた、重厚な味わいです。
18 ノエル オペラ（約縦11.5×横11×高さ2.5cm）3点限り 3,024円

帝国ホテル
渋皮付き栗のダイスカットをクリームと合わせ、スポンジ生地でサンドし、和栗のペーストを絞り、大振りの栗をトッピングしました。帝国ホテルで長年愛される人気のケーキです。
19 クリスマスマロン（約径14.5×高さ6cm）2点限り 6,372円

帝国ホテル
ベルギー製のダーク・クーベルチュールチョコレート2種類（カカオ60%、73%）をブレンドした深みのある濃厚なムースショコラの中に、甘酸っぱいムースカシスとカシスジュレを閉じ込めました。ショコラとカシスのマリアージュをお楽しみください。
20 カシス・ショコラ（約径14.5×高さ4.5cm）2点限り 6,156円

ピエール・エルメ・パリ
フランボワーズのフルーティなフレーバーが、ショコラの力強いアロマをまろやかにし、いつまでも忘れがたいテーストがロの中に広がります。
21 リーヴ ゴーシュ（約径15×高さ4cm）6,480円

ピエール・エルメ・パリ
カシス、バニラ、スミレが織りなす繊細なハーモニー「アンヴィ」。
※表面の柄の出方に個体差があります。
22 アンヴィ（約径15×高さ4cm）5,832円

パティスリー・サダハル・アオキ・パリ
ホワイトチョコレートで仕立てたイチゴのクリームと香り高いピスタチオのクリームを重ねた自信作。爽やかないちごの酸味とピスタチオのコクがお口いっぱいに広がります。
23 ノエルサヤ（約縦15×横5.5×高さ4cm）3点限り 4,968円

パティスリー・サダハル・アオキ・パリ
様々な味わいのケーキを少しずつ楽しめる、夢のような詰め合わせ。アオキの定番人気から季節限定まで、8種類のケーキをアソートしました。色々な味をちょっとずつ楽しみたい方にぴったりです。
24 デギュスタシオン（約縦3×横3×高さ3cm）3点限り 3,,888円

和楽紅屋
苺、ココナッツ、バナナを使ったクリスマスケーキ。甘酸っぱい苺ムースとジュレに、濃厚なココナッツクリーム、キャラメリゼバナナが織りなすキャッチクな味わい。サクサク感も楽しい、サンタモチーフの苺キャで可愛らしいケーキです。
25 ノエル和楽 ココフレーズ（約径12×高さ8cm）2点限り 4,501円

日本橋 千疋屋総本店
厳選されたフルーツを使った、爽やかな中に濃厚な果実の風味広がるアイスケーキ。千疋屋総本店の技が光る、シャーベットとアイスクリームを使用した、ひんやり爽やかなクリスマス限定スイーツです。
※こちらの商品は洋酒微量、はちみつを使用しております。
26 クリスマスアイスデコレーション（約直径15×高さ4cm）2点限り 7,020円

ジャン＝ポール・エヴァン
サクサク食感のヘーゼルナッツ風味チョコレートがアクセント。カルルーン産カカオのムースとアーモンド＆カカオのビスキュイを組みあわせた、JEAN-PAUL HEVINこだわりのビュッシュドノエルです。
27 ビュッシュ サジタリウス（約縦7×横17.5×高さ4.5cm）3点限り 6,912円

ご予約承り期間・場所
11月1日(金)〜12月4日(水)
地階 特設会場

お届け期間
12月22日(日)・23日(月)

※お届け時間の指定はご容赦ください。
※ご予約の際は、12月3日(火)までに店頭にてお支払いをお願い申しあげます。
※期限までにお支払のない場合はキャンセル扱いとさせていただきますので予めご了承願います。
※商品は、冷凍でのお届けとなります。
※解凍の目安は冷蔵解凍で約6〜10時間です。
※解凍後は当日中にお召しあがりください。
※送料は別途頂戴いたします。
※離島へのお届けはできません。

marui ONLY このマークのついた商品は、丸井今井函館店のみのお取り扱いです。

丸井今井 函館
電話(0138)32-1151
本町32番15号
www.marui-imai.jp

まるい通信
2024 10月30日(水)
丸井今井・函館

2025年〈まるい〉おせち料理 ご予約承り

あたらしい年に慶びと笑顔を囲む
老舗や有名ホテルの華やかなおせちが集いました。

marui imai
www.marui-imai.jp

ご予約期間・場所
10月30日(水)／7階 特設会場
10月31日(木)〜12月8日(日)／地階 特設会場

店頭お渡し
お渡し日／12月31日(火)
午前10時〜午後3時
お渡し場所／7階 特設会場

お届け
お届け日／12月31日(火)
配送地区／函館市(旧戸井町・旧恵山町・旧椴法華村・旧南茅部町を除く)・七飯町・北斗市
※お届け予定時間は、午後1時〜午後6時（天候などの状況により多少遅れる場合もございます。）
※配送料金1点につき一律990円(クール便)

〈五島軒〉
1 洋風二段重「王朝」（20.0×27.0×6.5cm×2段、4人前）801-003 5点限り 37,800円

〈五島軒〉
2 洋風一段重「Ashibino」（20.5×30.5×7cm×1段、2人前）801-013 30点限り 19,440円

コラボレーションおせち

北海道フレンチを手がける2名のシェフがコラボレーションしたおせちが今年も登場。道産食材の魅力を引き立てる味わいもさることながら、シェフの視点が美しく調和し食卓に彩りをもたらします。新年を迎える祝宴にてぜひご賞味ください。

〈satomi〉
3 TATEOKA TAKESHI&satomi 北海道フレンチシェフコラボレーションおせち一段重（28.7×42.8×6cm×1段、2〜3人前）801-023 10点限り 32,400円

〈satomi〉
4 méli mélo&satomi 北海道フレンチシェフコラボレーションおせち一段重（28.7×42.8×6cm×1段、2〜3人前）801-033 20点限り 32,400円

〈satomi〉
5 satomi オリジナルおせち一段重（21.2×28.7×6cm×1段、1〜2人前）801-043 20点限り 16,200円

〈テアトロ ディ マッサ 果皮と餡 & PAN MARKET and BAKERY〉
6 テアトロ ディ マッサ×果皮と餡×&PAN3店舗コラボおせち 2段重（21.0×21.0×6.0cm×2段、2〜3人前）801-123 50点限り 21,600円

〈テアトロ ディ マッサ 果皮と餡 & PAN MARKET and BAKERY〉
7 テアトロ ディ マッサ×果皮と餡×&PAN3店舗コラボおせち 3段重（21.0×21.0×6.0cm×3段、4人前）801-063 50点限り 33,000円

CREATIVE DINING 幸せのレシピ

北海道の食材を中心に、世界の食材を使用した北海道イタリアンを手がける〈幸せのレシピ〉。おせちの箱のデザインにもこだわりを織りなす新感覚のおせちは唯一無二。開けた瞬間に彩りが踊りだします。

〈幸せのレシピ〉
8 イタリアン玉手箱 〜フランス産マロングラッセとフォアグラと苺の香り新時代の幕開け〜二段重（25×37×5.5cm×2段、5〜6人前）801-073 3点限り 80,000円

〈幸せのレシピ〉
9 イタリアン玉手箱 ピスタチオブルーチーズムースと最高級の香り白トリュフ御重（13×48.5×5.7cm×2段、3〜4人前）801-163 10点限り 50,000円

〈日本料理なだ万〉 直送お渡しのみ 冷凍便 送料込
日本料理「なだ万」が吟味し心を込めて作り上げたおせち料理。お正月の席を華やかに彩り、ご家族で日本料理の粋をお楽しみいただけます。
※12月30日(月)のみお届けを承ります。

〈日本料理なだ万〉
10 冷凍おせち「多久味」（19.7×19.7×5.2cm×1段、3人前）801-153 3点限り 18,900円

〈日本料理なだ万〉
11 冷凍おせち二段「正月万菜」（17.9×17.9×5.2cm×2段、2人前）801-173 15点限り 25,920円

〈日本料理なだ万〉
12 冷凍おせち三段重「景福」（20×20×5cm×3段、3人前）801-183 15点限り 36,720円

直送お渡しのみ 冷凍便 送料込
〈京の味処 うお寿〉
13 特製おせち「七宝」和風一段重（18.6×18.6×5.8cm×1段、1人前）801-233 15点限り 10,800円
※12月30日(月)のみお届けを承ります。

直送お渡しのみ 冷凍便 送料込
〈京の味処 うお寿〉
14 特製おせち 和風一段重「盛福」（21.6×21.6×5.8cm×1段、2人前）801-423 10点限り 15,660円
※12月30日(月)のみお届けを承ります。

直送お渡しのみ 冷凍便 送料込
福井県〈日本料理 一乃松〉
15 福寿和風おせち一段重（20.2×20.2×5.7cm×1段、1〜2人前）801-203 10,800円
※12月29日(日)・30日(月)のお届けを承ります。

直送お渡しのみ 冷凍便 送料込
福井県〈日本料理 一乃松〉
16 福寿和風おせち二段重（20.2×20.2×5.7cm×2段、2〜3人前）801-223 18,900円
※12月29日(日)・30日(月)のお届けを承ります。

2025年〈まるい〉 おせち料理 ご予約承り
◎10月30日(水)／7階 特設会場
◎10月31日(木)〜12月8日(日)／地階 特設会場

初登場 丸井今井函館店で初めてご紹介する商品です。 〈まるい〉限定 丸井今井のみのお取り扱いです。 店頭お渡しのみ 店頭お渡しのみの承りとなります。 直送お渡しのみ 直送お渡しのみの承りとなります。
※お届け時間の指定はご容赦ください。※離島へのお届けはできません。※万一、吹雪等の悪天候や交通事情でお届けできない場合は、1月2日(木)以降に「ご返金」とさせていただきます。ご了承ください。

オリジナリティ溢れる味わいをたっぷり詰め込んだ〈まるい〉限定の自慢のおせちです。

〈まるい〉限定
〈まるい〉
17 特選おせち（和・洋・中）三段重（23.8×23.8×5cm×3段、4人前）801-283 20点限り 37,800円

〈まるい〉限定
北海道おせち
丸井今井が料理人とともに、北海道自慢の食材を盛り込み作り上げました。全道から選りすぐった食材を一品一品丁寧に調理し、素材の味を引き出しました。
※北海道以外の産地の食材も使用しています。
〈まるい〉
18 特選北海道おせち二段重（20.1×35.8×5.6cm×2段、3〜4人前）801-293 20点限り 27,000円

人気の料亭やホテルの味を取り揃えました。

SAPPORO GRAND HOTEL
〈札幌グランドホテル〉
1934年12月、北海道初の本格的洋式ホテルとして開業。北海道・札幌のために国内外の賓客をおもてなしすること、西洋の文化を発信することなど、多くの使命・役割を果たしてきました。「最上のおもてなし」と「上質な生活」を提供してまいります。
総料理長 伊藤 博之 氏
1985年札幌グランドホテル入社。宴会調理、コーヒーショップ、メインダイニングなどホテル内のさまざまなポジションで活躍。2011年3月より洋食・和食と中華を総括する料理長に就任。2014年1月渡仏。ミシュラン2つ星レストランにて最新のフレンチを学ぶ。2014年6月「レ・ディシプルド・オーギュスト・エスコフィエ」授与。2018年4月副総料理長、2020年7月16日より第10代総料理長就任。

19 おせち「寿膳」（和・洋・中）三段重（27.3×27.3×5.5cm×3段、4〜5人前）801-313 5点限り 48,600円

20 おせち「喜膳」（和・洋・中）三段重（23.8×23.8×5cm×3段、3〜4人前）801-323 15点限り 38,880円

21 おせち「扇雅」（和・洋・中）三段重（20.3×20.3×5cm×3段、3〜4人前）801-333 35点限り 27,000円

22 おせち「桂雅」（和・洋・中）三段重（17.3×17.3×5cm×3段、2〜3人前）801-343 30点限り 21,060円

SAPPORO PARK HOTEL
〈札幌パークホテル〉
総料理長 吉田 郁雄 氏

23 「祝い重ね」（和・洋・中）三段重（28×28×7cm×3段、4人前）801-353 10点限り 46,440円

24 札幌パークホテルおせち（和・洋・中）三段重［ホテルオリジナルスイーツ付］（20×20×5.5cm×3段、3人前）801-213 20点限り 27,000円

初登場 丸三年創業 味の菊一 〈味の菊一〉

25 和洋おせち与段重（19.5×19.5×5cm×4段、4〜5人前）801-363 5点限り 35,640円

26 和洋おせち三段重（21×21×5cm×3段、3〜4人前）801-373 20点限り 23,760円

27 少人数おせち三段重（16.5×16.5×5cm×3段、3人前）801-383 30点限り 15,660円

28 和風おせち三段重（13×13×4cm×3段、2人前）801-413 30点限り 10,800円

新年ならではの、上質で贅沢な味わいが勢ぞろい。

〈かにめし本舗かなや〉かにめし特盛
33（直径25.5cm、高さ4.7cm×1段、3人前）801-483 100点限り 3,381円
34（直径36.7cm、高さ4.8cm×1段、5人前）801-493 50点限り 5,621円

店頭お渡しのみ
〈北辰〉
35 特製お造り大漁舟（5〜6人前）801-503 10点限り 15,800円

店頭お渡しのみ
〈北辰鮨〉
36 年越し握り（36カン、3〜4人前、本マグロ入）801-513 50点限り 6,800円

店頭お渡しのみ
37 特上年越し握り（54カン、5〜6人前、本マグロ入）801-633 50点限り 12,800円

〈日本料理なだ万〉 直送お渡しのみ 冷凍便 送料込
38 メまで美味しい鴨鍋セット（29.5×44×5.5cm、2〜4人前）801-523 20点限り 10,800円
※調理例です。
39 黒毛和牛ローストビーフ・黒豚の角煮詰合せ（16.5×26.5×8.5cm）801-533 10,800円
※12月29日(日)・30日(月)のお届けを承ります。

〈佐藤水産〉 直送お渡しのみ 冷凍便 送料込
40 ずわいがにミックスしゃぶしゃぶ（26×34×10cm、2〜3人前）801-553 20点限り 13,500円
※調理例です。
41 海鮮石狩鍋セット（鮭醤油入味噌タレ仕立て）（34×26×11.5cm、3〜4人前）801-563 20点限り 6,480円
※調理例です。
※12月29日(日)・30日(月)のお届けを承ります。

〈ふく太郎本部〉 直送お渡しのみ 冷凍便 送料込
42 とらふく刺身セット（38.2×33.8×7cm、3人前）801-593 10,800円
43 ふく鍋フルコース（38.2×33.8×7cm、4人前）801-583 10,800円
※12月29日(日)・30日(月)のお届けを承ります。

〈札幌グランドホテル〉
44 和食オードヴル（24.6×26.6×4.5cm×1段、3〜4人前）801-433 10点限り 16,740円
45 洋食オードヴル（24.6×26.6×4.5cm×1段、3〜4人前）801-443 25点限り 16,740円
46 中華オードヴル（24.6×26.6×4.5cm×1段、3〜4人前）801-453 10点限り 16,740円
47 和・洋オードヴル（24.5×35.5×4.5cm×1段、3〜4人前）801-463 20点限り 21,600円

〈山久 阿さ利本店〉
48 鹿児島県産黒毛和牛牝A5ロース すき焼きセット（24.5×24.5×7cm×2段、3〜4人前）801-573 25セット限り 15,800円
店頭お渡しのみ

〈イタリアン ビアット〉
49 イタリアンおせち 三段重（24×36×5.5cm×3段、4〜6人前）801-543 30点限り 17,820円

直送お渡しのみ 送料込 冷凍便 自慢の味をご自宅で楽しめる、配送おせち・オードブルをご用意しました。

北のシェフ
〈北のシェフ〉

29 特製おせち「匠（たくみ）」（24.0×24.0×5.0cm×3段、4人前）801-243 29,681円

30 特製おせち「彩（いろどり）」（15.0×15.0×5.0cm×3段、2人前）801-253 13,961円

31 肉料理オードブル（16.5×27.1×5.4cm×1段、3〜4人前）801-263 12,481円

32 海鮮料理オードブル（18.5×27.1×5.4cm×1段、3〜4人前）801-273 12,481円

※12月29日(日)・30日(月)のお届けを承ります。

おせち料理／クリスマスケーキ お電話でのご注文も承ります。◎11月5日(火)〜12月1日(日)
TEL:080-3789-2166

お電話注文でのお支払い方法

エムアイカード決済のお客さま	ご注文の際にカード番号・ご名義・有効期限をお知らせください。お支払い回数は1回払いとなります。またご本人さま名義のカードに限らせていただきます。
現金決済のお客さま	受付当日より1週間以内に地階 特設会場 にて代金のお支払いをお願いいたします。期限までにお支払いのない場合はキャンセル扱いとさせていただきますので予めご了承願います。

※掲載商品の価格はすべて税込です。※食品の写真は、いずれもイメージです。※掲載商品の写真は、盛りつけや量、色、そのほかについて実際の商品と異なる場合もございます。※掲載商品には数に限りがございますので、品切れの際はご容赦ください。※限定数に「各日」の表記があるものは、期間中は連日同数をご用意いたします。「各日」の表記がないものは、期間中に限定数がなくなり次第終了となります。※おせち・オードブルの献立の内容が変更になる場合もございますので、ご了承ください。※蓋・皿・装飾品等は商品内容に含まれておりません。
※お車（二輪車、自転車含む）を運転されるお客さまと20歳未満の方の飲酒、試飲はご遠慮ください。※20歳未満の方の飲酒は法律で禁止されています。20歳未満の方への酒類の販売はできません。