Yamashita
GÂTEAUX・GLACES・GÂTEAUX DE VOYAGE

Merry Christmas 2026

各商品**限定数**に達し次第締め切ります。



3 フレジエ

国産バターをふんだんに使い、大きな苺がクリームの口どけ感をさらに引き立てます。
※香りづけに洋酒を使用しております。

12×14cm 6,000円

アイスクリームケーキ



4 フランボワジェ ノエル

木苺ソースをたっぷり含ませたアーモンドスポンジに、木苺とピスタチオのジェラートを重ねました。間にあるピスタチオナッツ入りの濃厚なピスタチオのジャムと共に、様々な食感や味の変化をお楽しみください。

4号 5,000円



中にいちごはサンドされておりません

1 生クリームデコレーション

九州産の生クリームをたっぷりと使用。ふわっとしたスポンジに含ませた、甘酸っぱい木苺のソースがアクセント。

5号 4,500円
4号 3,600円
6号 6,200円
7号 8,200円



中にいちごはサンドされておりません

2 ノエルショコラ

しっとりとしたチョコレートスポンジに、濃厚な生チョコクリームを重ね、チョコレートクラムを贅沢にまとわせました。芳醇なカカオの香りと、とろける口どけをお楽しみください。

5号 4,500円
4号 3,600円
6号 6,200円
7号 8,200円



5 フランボワーズショコラ

チョコレートスポンジと甘酸っぱい木苺のガナッシュが織りなす、奥行きのある味わいをお楽しみください。
※香りづけに洋酒を使用しております。

12×14cm 5,600円



6 モンブラン

フランス産の栗を使用した濃厚なマロンクリーム。中のココナッツメレンゲのサクッとした食感がアクセントに。
※香りづけに洋酒を使用しております。

14cm 5,000円



7 きのこのキッシュ

風味豊かなきのこに、ベーコンの旨みとチーズのコク。発酵バターを使った香ばしいパイ生地とともに、贅沢な味わいに仕上げました。

16cm 3,200円

予定数量になり次第締め切らせていただきます。お早めのご予約をお願いします。

お引き渡し期間 ※12月22日(火)はお休みを頂きます。

12月23日(水)〜26日(土) 10:00〜19:00

※商品は全て税込価格です。※ご予約商品引き渡し時の混雑を避けるため料金は前払いでお願いいたします。※都合によりケーキの飾りが変わる場合もございます。

ご予約はこちらから

SINCE 1943 Yamashita 鹿児島菓子舗山下

TEL 099-222-3576 FAX 099-225-1060
〒892-0838 鹿児島県鹿児島市新屋敷町11-1
営業時間/10:00〜19:00 定休日/第3火曜日・毎週水曜日 駐車場/8台有

年末年始休まず営業いたします。

最新情報をInstagramで更新中！

Instagram HP