

# SPECIAL PARTY FOODS 2023

THREE

celest  
MARCHÉ

クリスマス&年末年始 ご予約カタログ



ひとときを彩る、THREEのごちそう。



ご予約受付～12月20日㊥

受け渡し日 12月23日㊦～12月25日㊧



1



数量  
限定

とろけるムースケーキと  
たっぷり苺の果肉が絶妙

Atelier Anniversary (アトリエ アニバーサリー)

ファンタジークリスマス ¥5,730 (税込)

[サイズ16cm]



やわらかな口当たりと優しい食感が  
特徴のムースケーキ。  
マスカルポーネのコクと優しい甘み、  
イチゴの果肉入りソースが  
アクセントです。

[アレルギー] 卵・乳・小麦

2



数量  
限定



Atelier Anniversary  
(アトリエ アニバーサリー)

DX ストロベリーショートケーキ

¥4,320 (税込)

[サイズ15cm×4.5cm]

苺を全面に敷き詰めた贅沢なショートケーキ。  
ふわふわのスポンジの中は、ラズベリーと苺を  
サンドしており、幅広い世代に愛されるお味です。

[アレルギー] 卵・乳・小麦

3



数量  
限定



Atelier Anniversary  
(アトリエ アニバーサリー)

フルールピスタチオ

¥4,320 (税込)

[サイズ15cm×4.5cm]

ピスタチオペーストとホワイトチョコレートを  
生クリームに加え、いちごのピューレを加えた  
生クリームと合わせました。中はショートケーキ  
なので、ピスタチオのコクとサンドされたいちご  
やラズベリーとも相性抜群です。

[アレルギー] 卵・乳・小麦

4



数量  
限定

ジョージのおやつ  
いちごのタルト クリスマス ver

¥4,590 (税込)

[サイズ18cm]



[アレルギー] 乳・卵・小麦

上記の商品㊦は予約締切が12月17日になっております。



12月23日㊦～12月25日㊧は  
ジョージのおやつ各種ケーキを店頭販売いたします。



ひとときを彩る、THREEのごちそう。



ご予約受付～12月20日(水)

受け渡し日 12月23日(土)～12月25日(月)



5

DALLOYAU(ダロワイヨ)

オペラ

¥3,030(税込)

[サイズ11cm×11.5cm]

コーヒー風味のバタークリーム、ガナッシュ、ビスキュイ・ジョコンド、グラサージュと7層からなる重厚な味わいをご堪能ください。

[アレルギー]卵・乳・小麦



数量  
限定

5

6

2009年創業し、シンガポール国内で  
10店舗展開している高級チョコレートスイーツ専門店。



数量  
限定

6

CACAO CAT  
×  
Chocolate  
Origin

Chocolate Origin (チョコレートオリジン)  
チョコレートケーキ ¥4,212(税込)

[サイズ15cm]

チョコレートガナッシュをチョコレートスポンジで閉じ込めた  
甘美な組み合わせのケーキ。つやつやのフォルムが美しい一品です。

[アレルギー]卵・乳・小麦

7



数量  
限定

MiA COFFEE ROASTERS

タルトタタン

¥6,500(税込)

[サイズ8.5cm×19cm×6cm]

りんごの皮と芯でとったブイオンを実に戻しながら  
りんごの薪で焼き上げています。  
仕上げに高級りんごの花の蜂蜜と長期熟成カルヴァドスで  
風味つけた贅沢なタルトタタン。土台部分にも  
ザクザク食感が保たれる特別な技術を施しております。

[アレルギー]乳・小麦

8



数量  
限定

MiA COFFEE ROASTERS

チーズケーキ

¥6,500(税込)

[サイズ8.5cm×19cm×6cm]

自家製カマンベールを使用したクリーミーでミルクィな風味  
や濃厚さがありつつも強すぎずあと引く美味しさ。絶妙に  
バランスのとれた味わいのチーズケーキに仕立てました。

[アレルギー]卵・乳・小麦



ひとときを彩る、THREEのごちそう。



ご予約受付～12月20日(水)

受け渡し日 12月23日(土)～12月25日(月)



9 カブリチョーザ  
ビーフシチューをのせたラザニアグラタン  
¥2,300 (税込)

ミートソース、ホワイトソースを交互に重ねたラザニアの上に、柔らかく煮込んだビーフシチューを乗せました。

10 カブリチョーザ  
王道MIXピッツァ ¥2,300 (税込)

サラミ、ベーコンなど定番の具材に加え、生ハム、カマンベール、バルミジャーノも乗った盛り沢山のピッツァです。パーティーにぴったり！

11 カブリチョーザ  
クリスマススペシャルセット  
¥4,200 (税込)

ビーフシチューをのせたラザニアグラタン、王道MIXピッツァのお得なセット。  
通常単品購入より400円お安くなります。

TSUBAKIYA  
DELICATESSEN

12 椿屋デリカテッセン  
クリスマスオードブル〈3～4名様用〉  
¥4,300 (税込)

サーモンマリネ、ガーリックシュリンプ、炙り焼きチキン、ウインナーなど9種類の料理をクリスマススタイルで盛り合わせにしたリーズナブルなおードブルです。



13 椿屋デリカテッセン  
ローストチキンレッグ ¥870 (税込)

※店頭販売もございます。



14 かさほう特選  
お寿司パフェアソート (6個入り)  
¥4,300 (税込)



かさほう特製お寿司パフェを6種類のアソートにしました。  
パーティーに出したら盛り上がり間違いなし！

彩 いろいろ  
ファーム



15 彩ファーム  
フルーツ盛合わせ〈3～4名様〉  
¥4,300 (税込)

メロンやイチゴなどフルーツの盛合わせ。  
みんなが集まるクリスマスに最適です。

※仕入状況により内容が異なる場合がございます。

上記の商品は各日PM12時以降のお渡しになります。



ひとときを彩る、THREEのごちそう。



ご予約受付～12月20日(水)



受け渡し日 12月23日(土)～12月25日(月)



ご予約受付～12月26日(火)



年末 受け渡し日 12月31日(日)

Mon Luxe



数量  
限定

16

Mon Luxe

なみき和牛 サーロインまたは  
リブローズ ステーキ用

(1枚約200g×2枚入り) ￥12,960(税込)

最高品質なみき和牛のサーロイン・リブローズステーキ  
を特別な日にどうぞ。

数量限定のためご予約はお早めに。



Mon Luxe

国産黒毛和牛 肩ロースすき焼き用

特選黒毛和牛のすき焼きセットです。※写真は400gです。

17

(400g) ￥8,640(税込)

18

(600g) ￥12,960(税込)



ご予約受付～12月20日(水)

年末・年始

受け渡し日 12月23日(土)～12月31日(日)、1月2日(火)～1月4日(木)



お渡し場所 12/23(土)～12/25(日)、31(日)は本館1F特設POPUPスペース  
12/26(火)～12/30(土)、1/2(火)～1/4(木)まではCelest サービスカウンター

19

かさほう特選 にぎり寿司

〈5名様用〉

￥12,420(税込)

本マグロ、ウニ、いくら、アワビ、カニ、ホッキ貝、ホタテ、  
海老、自身、数の子を使った贅沢なにぎり寿司です。  
家族が揃ったらおもてなしにどうぞ。



20

かさほう おもてなしにぎり寿司

〈4名様用〉

￥6,460(税込)



10種の厳選したネタを使用したにぎり寿司です。

21

かさほう特選 お刺身盛合わせ

〈3～4名様用〉

￥4,300(税込)



マグロ、カジキ、鯛、ハマチ、タコ、サーモン、ホタテ、自身などを  
使ったお刺身盛り合わせです。

※食材の仕入れ状況により内容が変わる場合がございます。

ひとときを彩る、THREEのごちそう。

ご予約受付 ~12月20日(水)  
年末 受け渡し日 12月31日(日)

TSUBAKIYA  
DELICATESSEN



本格中華を自宅で楽しめる、幸せな一品。  
集まった仲間とわいわいお楽しみください。

22 椿屋デリカテッセン  
龍鳳閣オードブル

〈4~5名様用〉 ￥17,280(税込)

鴨ロースのスマーク・ニンニク芽と牛肉の炒め・海老のチリソース炒め・白身魚の甘酢あんかけ・若鶏の唐揚げ・胡瓜の甘酢漬け・豚の角煮・春巻き・焼売

※食材の仕入れ状況により内容が変わる場合がございます。

23 椿屋デリカテッセン  
椿屋デリカテッセン特製 二段おせち  
〈2名様用〉 ￥8,080

【一の重】  
くるみ小女子、黒豆、伊達巻、県産ベビー帆立のマリネ  
紅白蒲鉾、鴨ロースト、八幡巻、いぶりがっこチーズ巻  
栗きんとん、サーモン錦糸巻

【二の重】  
海老焼き、たこ旨煮、味付け数の子、昆布巻き、パイ貝  
煮しめ、海老チリソース炒め

上記の商品 23 は 12月26日までのご予約になります。



23



数量  
限定

桜茶寮

新年のお祝いは、桜茶寮のおせち料理で。

24 桜茶寮特製年末おせち二段重

〈2~3名様用〉 ￥22,000(税込)

和と洋を彩りよく盛った全58品の桜茶寮豪華おせち二段重。

一の重は和食を中心に、二の重は洋を取り入れた和洋折衷おせちです。

【一の重・和食】

陣笠しいたけ・穂付筍・北海道産ほっけつみれ・海老新丈・松麩・梅麩・源平なます・サーモン錦糸巻・にしん黄金和え・糸昆布甘酢炊き・鯛昆布メ・かに風味土佐酢漬け・子宝刻み昆布・数の子・メープルくるみ・日向夏網笠・彩り胡麻きんとん串・寿昆布扇子・海老の旨煮・いか印籠焼・田作り煮・鮎土佐煮笹包み・黄金松風・焼つくね・鰯西京焼・真鯛雲丹焼・にしん昆布巻・黒豆煮・湯葉柚子煮・もみじ漬・いくら・紫花豆・餅玉串

【二の重・洋食】

クリーム包み・鳴門金時スイートポテト・渋皮栗甘露煮・ローズサーモン・彩り蒲鉾・若鶏醤油チーズソース焼・かに風味新丈・うにチーズ酒肴寄せ・シーフードテリーヌ・合鴨ワイン煮・レモンシロップ漬・ブロッコリーコンソメ味・生ハムマンゴームス・ムール貝のコンフィ・ブロッコリーボルチーニ・ロブスター冷製・パプリカマリネ・鶏のジェノパヴェ・金柑ロールカステラ・キャロットラペ・スマークシュリンプ・かに爪冷製オーロラソース・かに爪特製マヨソース・金柑ワイン風味・若桃甘露煮





「和洋中」の素材の旨みを引出し、多彩な味わいが愉しめる人気おせち。



ホテル青森 21cm×21cm×5.5cm  
**新春 (和洋中三段重)**  
〈5～6名様〉 **¥29,800 (税込)**

<p>【一の重・洋食】 マダガスカルイセエビ・ロブスターのサラダ仕立てに キャビアヌ・手まりサーモンレモン添え・真ダコの マリネ・ローストビーフ・カナルアルメット</p>	<p>【二の重・中華】 有頭蝦の塩焼き・牛頬肉の煮凝り・黒豚昆布巻き・ クラゲの酢の物・鰻(外国産)の卵蒸し・イイダコの 辛し和え・ペビーホタテの醤油煮・スヘアリブの甘酢煮・ スモークサーモンの大根巻き・鴨スモーク</p>	<p>【三の重・和食】 紅白蒲鉾・山椒蜜煮・栗金糖煮白胡麻・伊達巻・黒豆蜜煮 金箔飾り・ 田作り松の実・油鯉西京焼・はんぺん黄身焼・蓮の芽山葵漬け・煮物 (冬筍・がんとどき・六角里芋・絹さや・扇子人参)・毒の物(菊花糖甘酢漬・ 飯蛸桜漬・天子南蛮漬・あんず蜜漬・紅白鮎・紅白千呂木)</p>
---	---	---

ホテル青森 21cm×21cm×5.5cm  
**25 福寿 (日本料理三段重)**  
〈5～6人前〉 **¥38,000 (税込)**

ホテル青森 24.5cm×24.5cm×4.5cm  
**26 睦月 (日本料理一段重)**  
〈2～4人前〉 **¥19,000 (税込)**

ホテル青森 21cm×21cm×5.5cm  
**27 初夢 (洋風二段重)**  
〈3～4人前〉 **¥24,000 (税込)**

ホテル青森 21cm×21cm×5.5cm  
**28 新春 (和洋中三段重)**  
〈5～6人前〉 **¥29,800 (税込)**

## ■ご予約方法

Celest サービスカウンターにて承っております。

①ご来店

スタッフへご予約申込書をお持ちくださいませ。事前決済も対応しております。

②お電話

017-757-9361 までお気軽にご連絡くださいませ。

受付時間…11:00～19:00 ※回線が混みあう場合もございます。ご了承ください。

## ■お渡しについて

本館 1F 特設 POPUP スペースへお越しくださいませ。

ご予約内容の確認のため、ご予約申込書(お客様控え)を忘れずにお持ちください。

受取可能時間…12月23日～25日 11:00～20:00 12月31日 10:00～16:00

※ 商品によりご予約受付日、お渡し日、お渡し場所が異なりますので、事前によくご確認ください。

そのほかにもたくさんのアイテムをご用意してお客様のご来館をおまちしております。  
こちらは各店舗で販売しております。

パンと  
エスプレッソと  
樹の下で  
*ambro*  
Furuta



パンとエスプレッソと樹の下で

☎017-763-5597

ピスタチオベリーと  
あおりりんごのシュトーレン

¥2,800 (税込)

ピスタチオ、カシューナッツ、くるみを練りこんだ生地に、クランベリー、いちじく、レーズン、青森りんごの赤ワイン煮をふんだんに使用。樹の下でオリジナルの贅沢なシュトーレンです。

[アレルギー]小麦・乳・くるみ・カシューナッツ・りんご

12月3日⑩より店頭にて期間限定販売。無くなり次第終了いたします。  
ご予約も受け付けております。お受け取り希望日の3日前までに店舗にてご予約ください。



ローストビーフのまるごとバゲットサンド

¥1,300 (税込)

バゲットを丸ごと使用し、精肉屋さんにて特注オーダーをしたローストビーフをふんだんに挟み込んだ12月限定特別メニュー。店頭にて期間限定販売。

日本百貨店 ☎017-718-1478

日本百貨店あおり

シュトーレン

¥3,300 (税込)

期間限定“シュトーレンのパウンドケーキ”

クリスマスが近づいてくる間、カウントダウンしながら少しずつスライスして食べるドイツのパン菓子をパウンドケーキで仕上げた商品。

ドライフルーツやレーズンなど色々入っていて表面にはたっぷりの粉砂糖が！



CACAO CAT

☎017-718-2803

CACAO CAT 缶 ミックス  
6 個入り ORNAMENT  
¥1,080 (税込)



内容 ホワイト、ストロベリー、ヘーゼルナッツ、オレンジ、ブルーベリー、メイプル

CACAO CAT 缶 ミックス  
8 個入り CHRISTMAS  
¥1,458 (税込)



内容 ホワイト、ストロベリー、ヘーゼルナッツ、オレンジ、ピスタチオ、ダークラズベリー、ブルーベリー、メイプル

CACAO CAT 缶 ミックス  
14 個入り RED  
¥2,484 (税込)



内容 ホワイト、ストロベリー、ヘーゼルナッツ、オレンジ、ピスタチオ、ミルク&ホワイト、ソルティミルク、ダーク&ミルク、マンゴー、ダークラズベリー、ブルーベリー、レモン、メイプル、カカオ80%

Sweets  
Street  
☎017-718-1479

中央軒煎餅 Kumitte



18 個入 ¥1,404 (税込)



9 個入 ¥702 (税込)



5 個入 ¥378 (税込)



風月堂  
ゴーフレール

¥1,296 (税込)

ミルフィーユとショコラの調和  
長年愛される味です。