

Specially Made

Christmas 2024



K.B. Kaiser

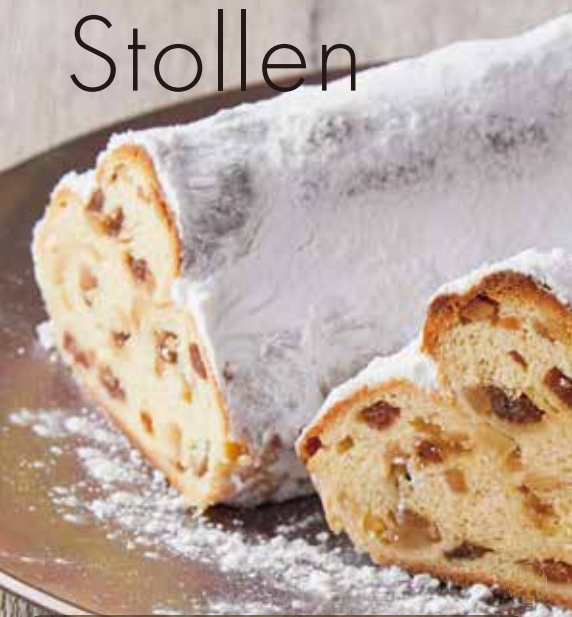
KOSHIEIN, NISHINOMIYA

カイザーのお菓子で 思い出に残るクリスマスを。

※掲載されているクリスマスケーキの人形の飾りやオーナメント、苺の数など、多少写真と異なる場合があります。ご了承ください。

深まる味わい、ドイツの伝統菓子。

Stollen



14世紀半ばにはつくられていたシュトレンは、ドイツの冬を代表する伝統的なお菓子。カイザーのシュトレンは芳醇なカルビスバター、本場ドイツのマジパン、ピュアなきめ細かい砂糖とシュトレンゲホルツに総称される多くのスパイス類にカイザー独自のスパイスを加え、本場ドイツの専門店で劣らないものに仕上げました。

濃厚なしっとりとした味わい。

Baumkuchen



オープン当時からの定番商品。カイザーのパウムクーヘンは、職人が層一層手作業で焼き上げている至極の一品。原材料にもこだわり、伝統あるドイツのしっとりまったりとした味わいを表現しました。口いっぱい広がるバターの芳醇な香りもご堪能ください。



クリスマスケーキ

ご予約締め切り

12月1日(日)

1

限定120台



①ピュアフレッシュクリスマス

直径12cm税込 **3,500** 円 直径15cm税込 **4,900** 円 直径18cm 税込 **6,300** 円

柔らかくきめ細やかなビスキーと阿蘇^{あそ}の麓^{ふもと}のフレッシュクリーム、そして苺。
自家製のオーナメントでシック、そしてエレガントに仕上げました。

2



1日限定20台

②ピッチカートのクリスマス

9.8 cm × 17.4 cm 税込 5,700 円

チョコ生地、クリーム、苺の赤。
ドイツ国旗がモチーフのカイザーのスペシャルティ。
スイートチョコプレートと柵、
サンタさんも楽しそうに楽器を演奏しています。

3



限定20台

③切りかぶバウムのクリスマス

直径12 cm 税込 3,800 円

自慢のバウムの器には実りの秋の栗、
クルミを入れたクリームが一杯詰まっています。
キャラメルチョコプレート、チョコレートを
付けた柵、バウムの煙突の下でスノーマンが
待っています。

4



限定20台

NEW

④セピア

長さ16 cm 税込 3,200 円

古典的なお菓子の形ロール。
セピア色の生地は黒糖を使用しました。
クリームにも黒糖を使い、その特有の甘さに
エスプレッソを加え、深い味わいと風味に
調えました。ノスタルジックな
少し大人向けのクリスマスケーキです。

5

限定90台



6

限定20台



7

限定20台



⑤ ショコラフレッシュクリスマス

直径12cm 税込 3,500円 直径15cm 税込 4,900円 直径18cm 税込 6,300円

ベルジャンチョコをフレッシュクリームに合わせ、
コクと旨味をぎゅっと抱き合わせました。
しっとりしたビスキー、そして苺の赤。
自家製のオーナメントで仕上げました。

⑥ 赤いクリスマス マインネリーベン

直径12cm 税込 3,400円

秋田県五城目町のラズベリーを使った赤い甘酸っぱいクリームに、
レアチーズクリームを合わせました。
表面もラズベリーのバタークリームで覆い、赤くて可愛い
マインネリーベン(恋人)ができました。

⑦ ダンフショコラのクリスマス

直径15cm 税込 3,700円

粉類を使用せず、じっくり時間をかけ蒸し焼きにして
クリームのような口溶けの甘さを抑えたチョコレートケーキ。
チョコレート好きには堪らない一品です。
自家製のオーナメントでドレスアップです。

(店舗お受取専用) ご注文伝票

番号	品名	価格	サイズ	個数	金額
①	ビュアフレッシュクリスマス	3,500円	12cm		
①	ビュアフレッシュクリスマス	4,900円	15cm		
①	ビュアフレッシュクリスマス	6,300円	18cm		
②	ピッチカートのクリスマス	5,700円	9.8×17.4cm		
③	切りかぶパムのクリスマス	3,800円	12cm		
④	セビア	3,200円	16cm		
⑤	ショコラフレッシュクリスマス	3,500円	12cm		
⑤	ショコラフレッシュクリスマス	4,900円	15cm		
⑤	ショコラフレッシュクリスマス	6,300円	18cm		
⑥	赤いクリスマスマインネリーベン	3,400円	12cm		
⑦	ダンフショコラのクリスマス	3,700円	15cm		
⑧	モンブランのクリスマス	3,300円	12cm		
⑨	ショコラアレーのクリスマス	3,600円	12cm		
⑩	AOP/バターのクリスターク	3,400円	15cm		

お受け取り日

- ☐ 12月23日(月)
☐ 12月24日(火)
☐ 12月25日(水)

時間帯

- ☐ 11時～12時
☐ 13時～15時
☐ 16時～18時

スタッフ
記入欄

代金 済・未

担当

お客様控え(引換券)

お名前

カーベ・カイザー tel 0798-47-2466

8

限定 20 台

⑧モンブランのクリスマス

直径12cm 税込 3,300円

センターは栗の甘露煮が入った生クリームと
マロンピューレ入りのチョコクリームの二層になっています。
茨城県産の栗を使用したモンブランクリームで仕上げました。

9

限定 20 台

⑨ショコラアレーのクリスマス

直径12cm 税込 3,600円

チョコのビスキー、チョコクリーム、スイートチョコの上掛け、
キャラメルチョコプレート、チョコ掛けの柵、
チョコレート三色のオーナメント…まさにショコラアレー。
チョコレート好きには堪らない一品です。

10

限定 20 台

⑩AOPバターのクリスターク

直径15cm 税込 3,400円

真っ白な雪に覆われたAOPバターの香りと深い味わいの
プレーンなバターケーキ、ミルクチョコプレート、そして柵。
静かに大人のクリスマスを楽しんでいただきたい一品です。

(店舗お受取専用) ご注文伝票

番号	品名	価格	サイズ	個数	金額
①	ピュアフレッシュクリスマス	3,500円	12cm		
①	ピュアフレッシュクリスマス	4,900円	15cm		
①	ピュアフレッシュクリスマス	6,300円	18cm		
②	ピッチカートのクリスマス	5,700円	9.8×17.4cm		
③	切りかぶバウムof the クリスマス	3,800円	12cm		
④	セピア	3,200円	16cm		
⑤	ショコラフレッシュクリスマス	3,500円	12cm		
⑤	ショコラフレッシュクリスマス	4,900円	15cm		
⑤	ショコラフレッシュクリスマス	6,300円	18cm		
⑥	赤いクリスマスメインレイベン	3,400円	12cm		
⑦	ダンフショコラのクリスマス	3,700円	15cm		
⑧	モンブランのクリスマス	3,300円	12cm		
⑨	ショコラアレーのクリスマス	3,600円	12cm		
⑩	AOPバターのクリスターク	3,400円	15cm		

お受け取り日

- ☐ 12月23日(月)
☐ 12月24日(火)
☐ 12月25日(水)

時間帯

- ☐ 11時～12時
☐ 13時～15時
☐ 16時～18時

 スタッフ
記入欄

代金 済・未

担当

お名前

電話番号

() -

ドイツ菓子カーベ・カイザーがお届けするスペシャリーメイドのクリスマス。
 クリスマスケーキのオーナメントも、
 ドイツからチョコレート型を取り寄せ すべて店舗でおつくりしました。
 年に1度のクリスマス。
 華やかなパーティーを、カイザーのお菓子と共にお楽しみください。

CHRISTMAS BAKED SWEETS

店頭受け取り
ご予約承ります

ご注文締切り

12月1日まで!

※こちらの焼き菓子は
公式HPから全国宅配も承ります!

13 ゲベックリング

Sサイズ Φ8cm

Lサイズ Φ15cm

1,700円

2,700円

美しいクリスマスリースクッキーにチョコレートクリームをサンド。

14 クリスマスデュオ(紙箱)

5,800円

バウムクーヘンとクリストシュトレンの詰め合わせです。

11 バウムクーヘン

バウムクーヘン
スタンダード
(紙箱)

2,750円

バウムクーヘン
クラシック
スーパース(紙箱)

2,950円

バウムクーヘン
クラシック
レッカー(紙箱)

4,500円

バウムクーヘン
クラシック
(紙箱)

5,850円

バウムクーヘン
クラシック
クンスト(木箱)

6,300円

素材にこだわった、本場ドイツの製法を受け継いだ本格バウムクーヘンです。ぜひ一度ご賞味ください。

12 クリストシュトレン

Sサイズ

Lサイズ

3,700円

5,300円

クリスマスには欠かせないシュトレン。
日ごとに熟成する味の変化をお楽しみいただけます。



ご注文方法



店舗にてお受取をご希望の方

商品番号①～⑩までの全商品をご注文いただけます。
「お客様控え」と「店舗控え」の両方をお書きいただき、
店舗スタッフへお渡しください。必ずご予約ください。



宅配商品をご希望の方

商品番号①～⑩は宅配可能な商品です。
電話・ファックス・ホームページからご注文ください。
①～⑩のクリスマスケーキは宅配できません。

店舗情報

ドイツ菓子 カーベ・カイザー

〒663-8174

兵庫県西宮市甲子園 4 番町 1-31

営業時間 10:00 ~ 17:00 (水曜日・木曜日・金曜日)

10:00 ~ 18:00 (土曜日・日曜日)

ホームページ <https://k-b-kaiser.co.jp>

メール kaiser@k-b-kaiser.co.jp

クリスマスケーキをご予約のお客様



内面のご注文伝票を
ご記入ください



店頭受け取り日

12月23日・24日・25日



受け取り時間

11時~12時

13時~15時

16時~18時

①~⑩のクリスマスケーキは店頭お渡しのみです。必ずご予約下さい。

ご注文締切り
12月1日(日)
まで

TEL 0798-47-2466

FAX 0798-45-8181



K.B. Kaiser
KOSHIEIN, NISHINOMIYA