

Happy Christmas

笑顔あふれる幸せなクリスマス

CIAL CIAL
YOKOHAMA YOKOHAMA ANNEX

ご予約・お問い合わせは各店まで。

シアル横浜ホームページはこちら



<https://www.jrysc.co.jp/cial/> CIAL 横浜 検索

お得なお知らせ満載!



LINE @cialyokohama

最新情報がいっぱい!



Instagram @cial_yokohama

JRE POINTのご案内



お買上げ金額
100円(税抜)ごとに
1ポイント貯まります。

- お買物やご飲食の際にJRE POINTカードまたはアプリバーコードをご提示いただくと、JRE POINTが貯まります。
- 貯まったポイントは、お会計の際に「1ポイント=1円」としてご利用いただけます。

※1 軽減税率適用の有無にかかわらず、お買上げ金額から8%分を差し引いて税抜金額相当といたします。

JRE POINTアプリ ダウンロードはこちら



※Appleおよび Apple ロゴは米国その他の国で登録された Apple Inc. の商標です。
App Store は Apple Inc. のサービスマークです。
※Google Play および Google Play ロゴは Google LLC の商標です。

※記載の価格は、全て税込価格を表示しております。※商品は豊富に取り揃えておりますが、万一品切れの際はご容赦ください。※商品は販売予定数量に達し次第、終了させていただく場合がございます。※天候不順などにより、やむなく産地を変更する場合や入荷が出来ない場合がございます。※掲載の写真はイメージです。実際の商品と異なる場合がございます。また、写真の器、小物は商品に含まれません。

CIAL
YOKOHAMA

シアル横浜
〒220-0005 神奈川県横浜市西区南幸1丁目1-1
JR横浜タワー B1~B3
Tel. 045-320-8000 (代表)

CIAL
YOKOHAMA ANNEX

シアル横浜アネックス
〒221-0835 神奈川県横浜市神奈川区鶴屋町1丁目66-9
JR横浜鶴屋町ビル 1F~3F
Tel. 045-442-9029 (代表)

Chicken & Deli

B2 はまけい

クリスマスチキン M 1,750円

国産鶏を1羽丸ごと使用した、ジューシーで旨味たっぷりのクリスマスチキン。

【ご予約】12月上旬~12/20(金)
【販売期間】12/1(日)~12/25(水)



若鶏もも 1本 460円

創業からの人気商品!

【ご予約】12月上旬~12/20(金)
【販売期間】12/1(日)~12/25(水)

B2 TANOJI



予約
限定

各日
20個
限定

TANOJI 肉BOX オードブル M 9,000円 L 12,000円 LL 15,000円

お肉に特化した、迫力満点のオードブル。
お肉好きにはたまらない一品です。

【ご予約】11/16(土)~12/22(日)
商品受取の3日前17時まで
※11/15(金)まで本社セントラルキッチン
移転に伴い休業。



※写真はMサイズになります。

B2 つばめグリルDELI

ローストチキン 1本 1,420円

国産鶏のもも肉を特製の醤油ベースのタレで丁寧に焼き上げしっとり仕上げました。

【販売期間】12/24(火)のみ
※なくなり次第終了



数量
限定

B1 AUX BACCHANALES La Sœur



予約
限定

ロースト・チキンと付合せ (約4人分) 4,500円

外はパリッと中はジューシーにじっくりとオープンで焼き上げたチキンに、ジャガイモとキノコのソテーを添えました。プロの味を楽しめるメインディッシュです。

【ご予約】 11/15(金)～12/15(日)
【お渡日】 12/20(金)～12/25(水)

オードヴルドノエル (約4人分) 5,000円

パテやリエット、野菜のマリネなど、長く愛されるオードヴル各種をバランスよく盛り合わせました。

バゲットやワインとお楽しみください。

【ご予約】 11/15(金)～12/15(日)
【お渡日】 12/20(金)～12/25(水)



予約
限定

※写真はイメージです。店舗により内容は異なります。

B2 イーシヨン



Let's share! 魚介とチキンの パエリア 1,480円

ムール貝や殻ごと食べられるソフトシェルシュリンプやチキンが入った華やかなパエリア。

【ご予約】 ~12/23(月)
【販売期間】 ~12/25(水)
※店頭販売は土日のみ

テーブル彩るごちそうDISH 2,990円

9種類のご馳走が味わえる、パーティーにぴったりな冷製オードブルです。

【ご予約】 ~12/23(月)
【販売期間】 12/24(火)・12/25(水)



12/24
80個
限定

12/25
40個
限定

B2 グリーン・グルメ



各日
12個
限定

Xmasピンチョスセット 3,300円

お酒と合わせて、美味しいものを少しずつ。色鮮やかなピンチョススタイルでクリスマスのパーティーシーンをより華やかに彩る前菜プレート。

【ご予約】 ~12/17(火)
【販売期間】 12/24(火)のみ
※なくなり次第終了

B2 博多 肉の壺丁田

クリスマスオードブル (小) 2,159円

じっくりローストした牛肉とチキン、人気のフライもセットになったオードブルです。

【ご予約】 12/1(日)～12/20(金)
【お渡日】 12/23(月)～12/25(水)
【販売期間】 12/19(木)～12/25(水)



B2 ニュー・クイック

国産若鶏骨付モモ肉 ローストチキン用(生肉) 100g 170円

クリスマスに国産若鶏でローストチキンを作ってみては?

【ご予約】 ~12/25(水)
【販売期間】 12/22(日)～12/25(水)
※なくなり次第終了



※写真は調理例です。



オーストラリア産 骨付ラム肉 100g 626円

クリスマス限定! 人気の商品です。

【ご予約】 ~12/25(水)
【販売期間】 12/22(日)～12/25(水)
※なくなり次第終了

B2 Daily Table KINOKUNIYA

B1 ヴィノスやまざき

1 フランソワ・ゲイスヴェラー クレマン・ド・ブルゴーニュ・ブリュット 750ml 2,618円

シャルドネとピノ・ノワールを使用し、瓶内長期熟成で造り上げたシャンパン製法の本格派クレマンです。

2 ペルリーノ ソー・ハッピー!!! 750ml 1,650円

飲み心地の良さにこだわったワインです。様々なお料理にしっかり寄り添います。

※1・2ともに、なくなり次第終了

ドゥルドン・ヴィエイヤール ブランド・ブラン 750ml 11,000円

シャルドネ100%のシャンパーニュ。「第一回ジャパン・シャンパーニュ・オブ・ザ・イヤー」で、12本のみが選ばれる金賞を受賞! 長期熟成で、優しい酸と上品な泡が溶け込み、バターを思わせる熟成感豊かで芳醇な味わい。

1



2



B1 BLUE CACAO



2 ノエルブルーカカオ
4号(12cm) 3,600円
スイートチョコとヘーゼルミルクチョコ2層のムースの間にオレンジムースが入った濃厚ケーキに、横浜パッションの生チョコをトッピング。
※アルコール使用
【ご予約】11/15(金)~12/15(日)
【お渡し日】12/23(月)~12/25(水)
【販売期間】12/23(月)~12/25(水)

1 クリスマスショコラブラン 4号(12cm) 3,600円
最高級ホワイトチョコをふんだんに使用したムースの中にフランボワーズとミルクチョコのクリームが入ったケーキに、フランボワーズの生チョコをトッピング。
※アルコール使用
【ご予約】11/15(金)~12/15(日)
【お渡し日】12/23(月)~12/25(水)
【販売期間】12/23(月)~12/25(水)



3 フレジェ
4号(12cm) 3,600円
苺をふんだんに使用した人気の贅沢なケーキ。
※アルコール使用
【ご予約】11/15(金)~12/15(日)
【お渡し日】12/23(月)~12/25(水)
【販売期間】12/23(月)~12/25(水)

B1 LES ANGES Baie



1 フレーズノエル 4号(12cm) 4,320円
きび糖入りのココのあるクリームと新鮮な苺をしっとりとしたスポンジでサンドしました。
※アルコール使用
【ご予約】~12/18(水)
【お渡し日】12/21(土)~12/25(水)
【販売期間】12/21(土)~12/25(水) ※なくなり次第終了



2 ブッシュドノエル ショコラ
(長さ約17.5cm) 4,104円
ココア生地のスポンジでチョコレートクリームとチョコチップを巻いたブッシュドノエル。
※アルコール使用
【ご予約】~12/18(水)
【お渡し日】12/21(土)~12/25(水)
【販売期間】12/21(土)~12/25(水) ※なくなり次第終了

3 クリスマス ミニアルディーズ
(ショコラ・カフェ/キャラメル・ココ/フランボワーズ) 2,700円
クリスマスの特別なひとときを彩る、上品で可憐なプチガトー3種のセット。
※アルコール使用
【ご予約】~12/18(水)
【お渡し日】12/21(土)~12/25(水)
【販売期間】12/21(土)~12/25(水) ※なくなり次第終了

B1 果実園リーベル



厳選国産いちごのクリスマスタルト 4号(12cm) 4,800円
市場から仕入れた厳選苺をふんだんに使用し、クリスマスを彩るタルトに仕上げました。
※アルコール使用
【ご予約】~12/20(金) 【お渡し日】12/23(月)~12/25(水) 【販売期間】12/23(月)~12/25(水) ※なくなり次第終了

B1 GRANNY SMITH APPLE PIE & COFFEE



チョコレートとベリーのリースアップルパイ
[ホール]7号(21cm) 5,800円 [カット]750円
まろやかなミルククリームと甘酸っぱい自家製ベリージャムに厳選した国産りんごをたっぷり重ね、ココアダマンドクリームを乗せて焼き上げたクリスマス限定アップルパイ。
【ご予約】~12/22(日) 【お渡し日】12/11(水)~12/25(水) 【販売期間】12/11(水)~12/25(水)
※ご予約は1ホール(8カット)単位からとなります。

B1 AUX BACCHANALES La Sœur



1 ビッシュドノエル
(長さ約15cm) 4,500円
軽やかな苺のムースと、滑らかなビスタチオのプリュレに赤いベリーのジュレで甘酸っぱいアクセントを加えました。スポンジの他にフィアンティエヌとホワイトチョコでサクッとした食感を足し、味と食感のコントラストにこだわったオリジナルのケーキです。
※アルコール使用
【ご予約】11/15(金)~12/15(日)
【お渡し日】12/20(金)~12/25(水)

2 シュトレン M(長さ 17.5cm) 3,100円
コニャックとラム酒に漬けた2種のレーズン、オレンジ、レモンに、イチジク、クルミ、アーモンドの女王マルコナアーモンドがスパイスの効いた生地にぎっしり。自家製マジパンを包み込み、しっとり香り豊かに仕上げました。
※アルコール使用
【ご予約】11/15(金)~12/15(日)
【販売期間】11/15(金)~12/25(水)



3 テリーヌショコラ
(長さ16.5cm) 3,500円
小麦粉を一切使用せず、チョコレート、卵、バターの生地を低温でじっくりと焼き上げました。チョコレートそのものを食べているような味わいにココと滑らかな食感が加わった、極上のチョコレートケーキです。
【ご予約】11/15(金)~12/15(日)
【販売期間】11/15(金)~12/25(水)

B1 ガトー・ド・ボワイヤージュ



1

1 Xmas 国産苺のショートケーキ 4号(12cm) 4,320円

北海道産生クリームをブレンドした軽やかでコクのあるクリーム・シャンティーンと、国産小麦100%の「白金鶴」を使用したしっとり口どけの良いスポンジで国産苺をサンド。シンプルだからこそ素材にこだわったショートケーキです。

【ご予約】～12/15(日)
【お渡し日】12/21(土)～12/25(水)
【販売期間】12/21(土)～12/25(水) ※なくなり次第終了

2 Xmas チョコレートケーキ 4号(12cm) 4,104円

「白金鶴」小麦を使用し、しっとり口どけ良く仕上げたチョコレートスポンジに、なめらかでミルクーな味わいのチョコクリームをサンド。甘さとコクのバランスが取れたチョコレートケーキです。

【ご予約】～12/15(日)
【お渡し日】12/21(土)～12/25(水)
【販売期間】12/21(土)～12/25(水) ※なくなり次第終了



2

3 ブッシュ・ド・ノエル (長さ13cm) 3,888円

薪をモチーフにしたフランス伝統のクリスマスケーキ。ミルクーな味わいのチョコレートクリームを「白金鶴」小麦を使用したキャラメルスポンジでサンド。サクサクとしたチョコシリアルが食感のアクセントに。

【ご予約】～12/15(日)
【お渡し日】12/21(土)～12/25(水)
【販売期間】12/21(土)～12/25(水) ※なくなり次第終了



3

B1 ミサキドーナツ



1

2

1 Xmasリース 1個 550円

生チョコを包み、ナッツやドライフルーツをリースのように飾りました。

【販売期間】～12/25(水)

2 Xmasスノーツリー 1個 450円

ラズベリーとクランベリーがアクセントのクリームチーズを包み、飾りは雪の積もったツリーをイメージしました。

【販売期間】～12/25(水)

B1 ギャレット ポップコーン ショップス



1



2

スノーホワイト ピスタチオ

1 [ホリデー缶(1ガロン)] 4,620円

2 [ホリデー缶(クォート)] 1,890円

ローストしたピスタチオ、甘酸っぱいクランベリーとスイートなホワイトチョコレートを組み合わせたホリデーシーズン限定フレーバー。

B1 AUX BACCHANALES La Sœur



4

4 コフレドノエル 2,450円

ノエル限定で登場する限定クッキー缶。味わいや食感の異なる7種の小さな焼菓子と、金平糖を詰め合わせました。いつでも食べたくなるような飽きのこない美味しさです。

【ご予約】11/15(金)～12/15(日)
【販売期間】11/15(金)～12/25(水)



5

5 リンゴのミルクティーシュトレン M(長さ17.5cm) 3,300円

りんごのブランデー「カルヴァドス」と国産ふじりんご濃縮果汁で漬込んだドライりんごとクランベリー、ホワイトチョコ、マカダミアナッツをアールグレイミルクティー入の生地で包みました。りんごの酸味とミルクティーの甘さを感じられるシュトレンです。

※アルコール使用
【ご予約】11/15(金)～12/15(日)
【販売期間】11/15(金)～12/25(水)

B2 Daily Table KINOKUNIYA

1



1 紀ノ国屋 クリスマスショートケーキ 4号(12cm) 5,184円

コクのある生クリームで仕上げた上品な味わいの紀ノ国屋自家製クリスマスケーキです。

【ご予約】～12/10(火) 【お渡し日】12/23(月)～12/25(水) 【販売期間】12/23(月)～12/25(水) ※なくなり次第終了

2



2 紀ノ国屋 ブッシュ・ド・ノエル (長さ16cm) 4,104円

スポンジでチョコホイップとくるみをロールし、チョコレートガナッシュでコーティングしました。

B1 DEAN & DELUCA



1

1 ストロベリーショートケーキ (12cm) 4,536円

ふんわりとしたスポンジに苺ジャムを忍ばせ、優しい甘さの生クリームと粒揃いの国産苺をデコレーション。シンプルでクラシックなショートケーキ。

【ご予約】～12/8(日)
【お渡し日】12/21(土)～12/25(水)
【販売期間】12/21(土)～12/25(水)

2

2 スノーマン (11cm) 4,320円

可愛らしい見た目に思わず笑顔がこぼれるケーキは、ホワイトチョコムースのボディにラズベリーとミックスベリーのジャムを詰めました。

【ご予約】～12/8(日)
【お渡し日】12/21(土)～12/25(水)
【販売期間】12/21(土)～12/25(水)

