



シュトーレン
ドイツマイスター直伝の
ローマジパンが入った本格シュトーレン。
クリスマスまでの時間も楽しんで。

シュトーレン ¥2,100(税込)
サイズ：約13cm
特定原材料等：卵・乳成分・小麦・オレンジ・りんご・アーモンド



ローマジパン
ドライフルーツや
ナッツ

クリスマスデコレーションケーキ
2022年
ご予約のみの販売
となります。
※店頭でのクリスマスデコレーションの販売予定はございません
※大丸神戸店は除く

クリスマスケーキのご予約方法

12月15日 まで、店頭またはお電話にてご予約を承ります。
受け取り希望の店舗での店頭またはお電話にてご予約をお願いしております。
※大丸神戸店でのお渡しをご希望のお客様は、大丸神戸店の店頭でのご予約となり前金での受付となります。

数量に限りがございますので、
お早めにお申し込みください。

※種類、台数、サイズなどの変更、キャンセルはお早めにご連絡ください。
限定数に達しましたら受付終了となります。ご了承くださいませ。
※限定数の限られているケーキは12月23・24・25日のみのお渡しとなります。

神戸洋菓子
ボックサン

◆東須磨本店
神戸市須磨区堀池町2-1-25
山陽電鉄東須磨踏切そば
【営業時間】 9:00～19:30
TEL 0120-16-5103
TEL 078-731-3675

◆大丸神戸店
神戸市中央区明石町40番地
【営業時間】 10:00～20:00
TEL 078-331-8121
(百貨店代表)

◆リファール横尾店
神戸市須磨区横尾1丁目5番
リファール横尾内1階
【営業時間】 10:00～20:00
TEL 078-742-0550
※リファールの専門店定休日に合わせて、お休みになる日がございます。

◆三宮店
神戸市中央区三宮町2-6-3
【営業時間】 11:00～19:00
Cafe 12:00～19:00(18:30L.O.)
12/22～12/25 カフェ休業となります。
TEL 078-391-3955
Cafeのご紹介
(cafeはお席のご予約も承っております)

◆セリオ西神南店
神戸市西区井吹台東町1丁目1
【営業時間】 10:00～20:00
TEL 078-990-5589
※セリオの専門店定休日に合わせて、お休みになる日がございます。

◆名谷須磨パティオ店
神戸市須磨区中落合2丁目2-1
須磨パティオ1番館
【営業時間】 10:00～20:00
TEL 078-742-9151

◆垂水駅東口店
神戸市垂水区神田町1-20
山陽垂水駅・JR垂水駅東口
から降りてすぐ
【営業時間】 10:00～19:30
TEL 078-754-8509

◆白川台店
神戸市須磨区白川台1-4-1
【営業時間】 10:00～18:00
TEL 078-742-8258

※写真はイメージです。飾り付けが変更になる場合がございます。あらかじめご了承ください。
※限定数に達しましたら、予約受付終了となります。

Bocksan
Christmas Cake
Collection
2022

ボックサンの
クリスマスケーキ




予約特典
12月15日までに
ご入金の方
クッキー2枚
プレゼント!

※大丸神戸店は除きます。

ORIGINAL GIFT
SELECTION
Bocksan
KOBE

ホワイต์キャンドル
明るく照らすキャンドルに見立てました。
生クリームがたっぷり雪が積もったようにも見える
可愛いクリスマスケーキです。

4号(約12cm) ¥3,400(税込)
お渡し日:12月23・24・25日のみ
特定原材料等：卵・乳成分・小麦・大豆由来・ゼラチン



数量限定
400

生地
苺
生地
生クリーム
生地

ショコラクリスマス
チョコムースでバニラムースと
チョコスポンジを重ね、濃厚ながら
バランスの良いケーキに仕上げました。

5号(約15cm) ¥4,300(税込)
お渡し日:12月23・24・25日のみ
特定原材料等：卵・乳成分・小麦・大豆由来・アーモンド・ゼラチン 洋酒使用



数量限定
80

ショコラグラサージュ
チョコレートムース
チョコスポンジ
バニラムース
クッキー

※写真はイメージです。飾り付けが変更になる場合がございます。あらかじめご了承ください。



※写真は7号サイズです。

クリスマス生デコレーション

ボックス自慢のふわふわスポンジに、生クリームをたっぷり使い、苺でデコレーションしました。

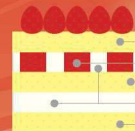
7号(約21cm) 6号(約18cm) 5号(約15cm)

¥5,900(税込) ¥4,900(税込) ¥4,200(税込)

特定原材料等：卵・乳成分・小麦・大豆由来・ゼラチン



※写真は5号サイズです。



生地
苺
生地
生クリーム
生地

※写真は6号サイズです。



クリスマス 生チョコデコレーション

スイートチョコでふわふわのショートケーキをコーティングしたチョコレートデコレーションです。

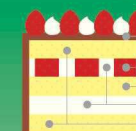
6号(約18cm) 5号(約15cm)

¥5,200(税込) ¥4,500(税込)

特定原材料等：卵・乳成分・小麦・大豆由来・ゼラチン



※写真は5号サイズです。



ガナッシュチョコ
苺
生地
生クリーム
生地

※写真は6号サイズです。



数量限定
80

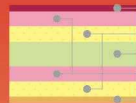
ストロベリー ピスターシュ

ベリーの甘さと濃厚なピスタチオのムースを重ね、甘酸っぱいベリーグラサージュで仕上げました。

5号(約15cm) ¥4,300(税込)

お渡し日：12月23・24・25日のみ

特定原材料等：卵・乳成分・小麦・大豆由来・ゼラチン・アーモンド 洋酒使用



ストロベリー
グラサージュ
スポンジ
ピスタチオムース
ベリームース
クッキー

※写真はイメージです。飾り付けやオーナメントが変更になる場合がございます。あらかじめご了承ください。



数量限定
200

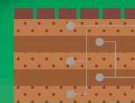
ショコラーデン クリスマス

チョコスポンジにショコラクリームをサンドしたシンプルなデコレーションケーキ。ふわふわのチョコレートケーキです。

4号(約12cm) ¥3,200(税込)

お渡し日：12月23・24・25日のみ

特定原材料等：卵・乳成分・小麦・大豆由来・ゼラチン 洋酒使用



チョコレート
スポンジ
ショコラ
クリーム

数量限定
400

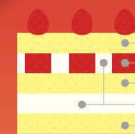
クリスマス プチデコレーション

ふわふわのスポンジで苺と生クリームをサンドしたケーキです。可愛いデザインとサイズが大人気です。

4号(約12cm) ¥3,400(税込)

お渡し日：12月23・24・25日のみ

特定原材料等：卵・乳成分・小麦・大豆由来・ゼラチン



生地
苺
生地
生クリーム
生地

※写真はイメージです。飾り付けやオーナメントが変更になる場合がございます。あらかじめご了承ください。