

©2026年1月1日は定休日となります。

©2025年12月30・31日、2026年1月2～4日は10時～17時の営業、1月5日より通常営業となります。

スイーツスタジオ エフ

SWEETS STUDIO ef



WEB SITE

instagram

休み／水曜定休(年始1月1日はお休みさせていただきます。)

住所／大垣市波真3丁目41-1 時間／10:00-18:30(土日祝は10:00-18:00)

水曜定休

TEL 0584-71-6110

営業日のご案内

2025年12月

お休み

| 日  | 月  | 火  | 水  | 木  | 金  | 土  |
|----|----|----|----|----|----|----|
| 28 | 29 | 30 | 31 |    |    |    |
| 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 |
| 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 |
| 7  | 8  | 9  | 10 | 11 | 12 | 13 |
| 1  | 2  | 3  | 4  | 5  | 6  |    |

店舗予約締め切り

12/14

オンラインサイト

予約締め切り

12/7

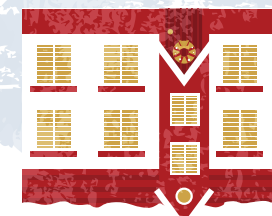
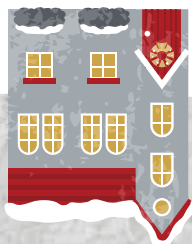


店頭・オンライン  
予約開始  
11/8

スイーツスタジオ エフから  
までご連絡ください

# Christmas Cakes Collection 2025

ef  
SWEETS STUDIO



商品  
お受け取り場所

12月24・25日のみ  
店舗裏、赤い箇所にて  
商品を受け渡します。  
ご予約表をご持参の上  
お越しください。

大垣西濃  
信用金庫

第2駐車場

第1駐車場

ご予約時のお願い

- ◎ご予約は、ご予約期間中に、ご来店ーご入金にて承ります。
- ◎お電話でのご予約・ご予約内容の変更は承っておりません。
- ◎お支払い後のキャンセル・変更・受取日の変更は対応出来かねます。
- ◎ケーキの飾りは変更になる場合があります。
- ◎毎の入荷状況や個体差などにより、大きさや個数などイメージと異なる場合があります。

ご注文後のキャンセル・変更は不可とさせていただきます。  
お客様都合によるキャンセルの場合は返金出来かねます。

お受け取り時のお願い

- ◎お受け取り当日は必ず下記「ご予約票」をご持参ください。
- ◎23日～25日は混雑が予想されます。お待ちいただく場合がございますが、ご了承ください。
- ◎12月24・25日のみ店舗裏にて商品の受け渡しとさせていただきます。その他日付での受け渡しは  
店内とさせていただきます。店舗裏は左マップの場所にてお受け渡しとなりますので、ご来店の際はご注意ください。

ECサイトでのご予約について

- ◎ECサイトでのご予約は、キャッシュレス決済のみとなります。
- ◎ECサイト内の注意事項を必ずご確認の上ご予約ください。
- ◎ご予約完了後のキャンセル・変更は一切承れませんのでご了承ください。
- ◎サイトの利用料や手数料などを加味し、店舗販売の商品価格とは異なる価格設定をしております。ご容赦くださいませ。
- ◎EC予約は12月7日(日)までの受付となります。



専用ECサイト

ご記入いただいた個人情報は、クリスマスケーキご予約以外の目的では使用いたしません。

ご予約票(お客様控) 受付日: 月 日 担当:

フリガナ

お名前 様

お渡し日 12月 日

TEL

AM PM 時 分頃

|   | 商品名 | 記号 | 号数 | 台数 |
|---|-----|----|----|----|
| ① |     |    |    |    |
| ② |     |    |    |    |
| ③ |     |    |    |    |
| ④ |     |    |    |    |

合計 税込  
台 円

(店控) 受付日: 月 日 担当:

フリガナ

お名前 様

お渡し日 12月 日

TEL

AM PM 時 分頃

|   | 記号 | 号数 | 台数 |
|---|----|----|----|
| ① |    |    |    |
| ② |    |    |    |
| ③ |    |    |    |
| ④ |    |    |    |

合計 税込  
台 円

切り取らずにすべてを

# Christmas Cakes Collection 2025

◎表示価格は税込です。



A

Xmas 苺デコレーション

④ ¥3,900 ⑤ ¥5,000  
⑥ ¥6,000 ⑦ ¥8,300

ふわふわスポンジに、甘酸っぱいいちごと生クリームを使用した定番のデコレーションケーキ。



B

Xmas 苺スペシャルデコレーション

④ ¥4,500 ⑤ ¥6,000  
⑥ ¥7,500 ⑦ ¥10,500

冬いちごをたっぷり使用した毎年人気の生クリームのデコレーションケーキ。各日限定25台。



C

Xmas ショコラデコレーション

④ ¥4,400 ⑤ ¥5,500  
⑥ ¥6,700

チョコスポンジにチョコ生クリーム、チョココーティングしたチョコ好きにおすすめのケーキ。



E

Xmas いちごのタルト

⑤ ¥6,500

なめらかなカスタードクリームと甘酸っぱい大粒いちごをたっぷり使用したタルト。  
※写真より大粒のいちごを使用する予定です。



F

Xmas ショコラ58%

⑤ ¥5,300

ガトーショコラの上にカカオ分58%のショコラのムース。チョコ生クリームの濃厚な大人っぽいショコラケーキ。



G

Xmas いちごのムース

④ ¥4,200 ⑤ ¥5,300

フレーズムース・いちごのジュレにピスタチオムースがアクセント。



H

MA-CHA

15.5×9.5cm ¥4,800

シュトロイゼル、ビスキュイ、ガナッシュ、ムース全て抹茶で仕立て、小豆をアクセントに。



I

espoir (エスポワール)

16×9.5cm ¥4,800

ブランムースにバナナ×キャラメル。ダクワーズ生地とサクサク食感がアクセント。



J

シフォンケーキ

⑤ ¥3,900

シンプルなシフォンケーキにシャンティークリームでデコレーション。



K

バスクチーズケーキ

④ ¥3,600

高温で一気に焼き上げた、中はトロッとなめらかで濃厚なチーズケーキ。



L

Xmas アレルギー対応いちごムース

④ ¥4,200 ⑤ ¥5,300

こちらは同意書  
必須商品です



卵、乳、小麦不使用。  
製品に大豆が含まれます。  
※同製造過程で小麦・卵・乳を含む製品を生産しています。  
※同意書を必須です。

卵、小麦粉、乳製品を使用していない苺のムース。センターには苺のジュレで、底はチョココーティングしたザクザク食感のショコラサブレでアクセントを演出しました。

新しい1年のはじまりを祝うフランス伝統菓子

Galette des Rois

ガレット・デ・ロワ

⑥ ¥3,996 ⑦ ¥4,860



芳醇な香り漂う国産バターの香りが広がるサクサクのパイ生地に風味豊かなダイヤモンドクリームをたっぷり詰めた、新年を祝うフランスの歴史ある伝統菓子。

※当店では誤飲防止のためフェーブの代わりにアーモンドホールを入れて焼き上げ、フェーブは別添えてお渡します。

12/27～1/19までお渡し可能。ご予約は店頭またはお電話にて承ります。