

東武栃木市役所店 クリスマスケーキご予約承り

MERRY CHRISTMAS

2021 CHRISTMAS CAKE COLLECTION

FLO
PRESTIGE

フロ プレステージ

★ご予約承り期間:12月22日[水]午後3時まで

★お渡し日:12月23日[木]・24日[金]・25日[土] ★ご予約・お渡し場所:フロ プレステージ



メーブルシロップ入りのスポンジと、軽い口どけとすっきりした後味が楽しめる「天使のシャンティクリーム」を使用し、苺をふんだんにあしらいました。

Xmas 苺のショートケーキ

(直径約15cm) 3,900円 (直径約18cm) 4,800円



ミルクチョコムースとホワイトチョコムースをココアスポンジでサンドし、ショコラシャンティクリームを飾りました。

Xmas チョコレートムースケーキ

(直径約16.5cm) 3,400円



苺・姫りんご・オレンジ・葡萄など9種類のフルーツを、アーモンドクリームのタルト台に盛り付けた、彩り豊かなタルトです。

Xmas フルーツタルト

(直径約20cm) 3,900円



アーモンドクリームのタルト台にあまおうを贅沢に使用し、ブルーベリーを飾った華やかなタルトです。

Xmas あまおう苺のタルト

(直径約20cm) 4,800円



スポンジにシャンティクリームとクラッシュした焼き栗をサンドし、焼き栗ペーストを使用したモンブランクリームを絞り、洗皮付きマロンを飾りました。

Xmas モンブラン

(直径約13cm) 3,800円



北海道産フロマージュブランとKirinクリームチーズを合わせたレアチーズケーキをスポンジでサンドし、苺と「天使のシャンティクリーム」でデコレーションしました。

Xmas ニボーズ

(直径約16.5cm) 3,900円



カカオ70%のチョコレートを使った風味豊かなチョコムースを、ビスキーショコラアメールでサンドしました。

Xmas ショコラアメール

(直径約15cm) 3,700円



マンダリンムース、パッションフルーツの酸味の層をフィロレンティーヌの土台に重ね、ブラリネチョコムースで包み、赤いグラッサージュで仕上げました。

ベル・ルージュ

(直径約12cm) 4,500円



ココアスポンジとブラリネチョコムースのケーキの上に、スポンジとホワイトチョコムースのケーキを重ね、鍵盤と背面にもチョコを飾り仕上げました。

ピアノ・ド・レーヴ ~夢を奏でるピアノ~

(約縦10×横16×高さ6cm) 4,300円



チョコムースをココアスポンジで巻いた、フランスでは定番の伝統的クリスマスケーキです。

ブッシュ・ド・ノエル・ショコラ

(長さ約15cm) 2,900円

SPECIAL CAKE スペシャルケーキ

04DELI(ゼロヨンデリ)

★ご予約承り期間:12月15日[水]まで ★お渡し日:12月23日[木]・24日[金]・25日[土]
★ご予約・お渡し場所:04DELI(ゼロヨンデリ)



苺と特製ホイップクリームでデコレーションしたクリスマス仕様のケーキ。ふわふわのスポンジと特製クリームの相性が抜群です。

フレーズシャンティ

(直径約15cm) 4,860円



小麦粉を一切使用せず、卵の力だけで作ったグルテンフリーのチョコレートケーキです。

いちごのルレショコラ

(約長さ15×幅7×高さ8cm) 4,104円

金谷ホテルベーカリー

★ご予約承り期間:12月15日[水]まで ★お渡し日:12月22日[水]~25日[土]
★ご予約・お渡し場所:金谷ホテルベーカリー



ふんわりとしたスポンジ生地に、栃木県産「とちおとめ」をサンドし、ホイップクリームで飾りつけた定番の生ケーキです。

クリスマス生ケーキ5号

(直径約15cm) 4,536円



きめ細やかなスポンジに、甘さ控えめのホイップクリームと栗の甘露煮を巻き込み、和栗のクリームとチョコレートで日光の森林を表現しました。

マロンのクリスマスロール

(約縦19×横9×高さ9.5cm) 4,860円

アンジェリーナ

★ご予約承り期間:12月15日[水]まで
★お渡し日:12月24日[金]正午から
★ご予約・お渡し場所:老舗・銘店コーナー



パリ本店と同じマロンペーストを使用した、伝統あるモンブランのクリスマスケーキです。

モンブラン・ドゥ・ノエル

(直径約15cm) 3,780円

いちごの里

★ご予約承り期間:12月15日[水]まで ★お渡し日:12月24日[金]正午から
★ご予約・お渡し場所:老舗・銘店コーナー



ビスケット生地にカスタードクリーム、スポンジケーキにスライスした苺をサンドして生クリームを重ね、その上に「スカイベリー」を贅沢にのせた豪華なケーキ。

スカイベリータルト

(直径約24cm) 8,640円



パイ生地のサクッと軽いタルトに、スポンジ・カスタードクリーム・生クリーム・いちごの里産こだわりのいちごをトッピングした人気のケーキ。

里タルト6号

(直径約18cm) 4,540円

パティスリー ソワール

★ご予約承り期間:12月15日[水]まで ★お渡し日:12月24日[金]正午から
★ご予約・お渡し場所:老舗・銘店コーナー



プレミアム卵「ミシュラン」を使用したしっとりふわふわのスポンジに、谷中農園のこだわりとちおとめをのせた特製ケーキ。

プレミアム生クリーム

(直径約15cm) 4,500円



プレミアム卵「ミシュラン」を使用したしっとりショコラ生地に、生ショコラクリームガナッシュでコーティングしました。

プレミアムショコラ

(直径約15cm) 4,500円

デメル

★ご予約承り期間:12月15日[水]まで
★お渡し日:12月24日[金]正午から
★ご予約・お渡し場所:老舗・銘店コーナー



風味豊かなガナッシュクリームをチョコレートのスポンジでサンドしたデメルの代表的なトルテ。

トリュフルトルテ

(直径約15cm) 5,184円

ご注意

※お電話でのご予約はご容赦ください。
※商品の性質上、お取替え・ご返品はご容赦ください。
※配送によるお届けはできませんので予めご了承ください。
※売切れの際はご容赦ください。
※代金のお支払い方法など詳しくはショップ係員におたずねください。
※表示価格は「消費税込み」の価格です。

TOBU

営業時間: 午前10時~午後7時
休業日のお知らせ: 11月17日※

栃木市役所店

栃木市万町9-25 〒328-0015
TEL:代表/0282-24-2211
http://www.tobu-u-dept.jp/tochigi/