

Merry Christmas

2023 CHRISTMAS CAKE COLLECTION

東武栃木市役所店 クリスマスケーキご予約承り

FLO フロプレステージ

★ご予約承り期間: 12月22日[金]午後3時まで ★お渡し日: 12月23日[土]・24日[日]・25日[月] ★ご予約場所: フロプレステージ ★お渡し場所: 食品イベントスペース



ふんわり軽い口どけと濃厚なミルクの風味に
すっきりと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

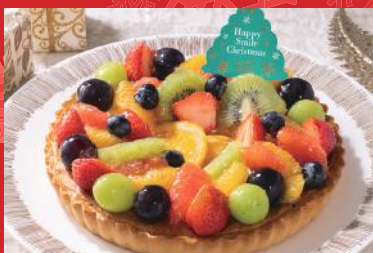
(直径約18cm) 5,600円 (直径約15cm) 4,500円 (直径約12cm) 3,400円



ミルクチョココースとホワイトチョココースを、ココ
アスポンジでサンドしました。

Xmas チョコレートムースケーキ

(直径約16.5cm) 3,800円

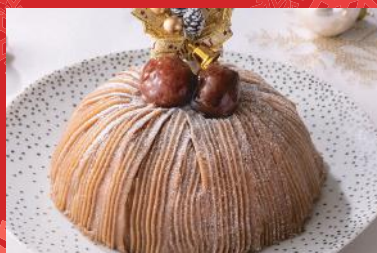


タルト台にドライフルーツのラム酒漬けとくるみを
加え、カスタードクリームに7種のフルーツを飾り
ました。

Xmas タルトフリュイ

～ラム酒香るドライフルーツ入り～

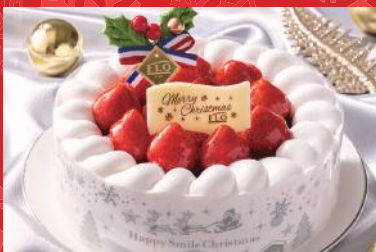
(直径約20cm) 4,800円



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

Xmas モンブラン・オ・マロン

(直径約12cm) 4,300円



滑らかな食感のチーズペーストと北海道フレッシュ
チーズを使用したレアチーズケーキをスポンジでサ
ンドし、シャンティクリームでデコレーションしました。

Xmas ニーボーズ

(直径約16.5cm) 4,500円



キャラメルムースとココアスポンジの台に、甘酸ッ
ぱいベリームースの層を重ねて、鍵盤チョコを飾
りました。

ピアノ・ド・レーヴ

～夢を奏でるピアノ～

(約横16×縦10×高さ6cm) 4,800円



ココアスポンジとチョコムースクリームにサクサク
食感のチョコパフを散りばめました。

ブッシュ・ド・ノエル・ショコラ

(長さ約15cm) 3,400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[金]まで ★お渡し日: 12月22日[金]～25日[月]
★ご予約・お渡し場所: 04DELI(ゼロヨンデリ)



10台限り

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) 5,400円



各10台限り

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20×幅7×高さ8cm) 5,700円
(約長さ15×幅7×高さ8cm) 4,600円

グルテン
フリー

金谷ホテルベーカリー

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



しっとりふんわりスポンジに栃木県産いちごを
サンドし、ホイップクリームでデコレーションした
定番ケーキ。

クリスマス生ケーキ5号

(直径約15×高さ6cm) 5,292円



ふんわりとしたココアスポンジに甘酸ッぱいスト
ロベリージャムとチョコクリームをサンド。

クリスマスチョコレートケーキ5号

(直径約15×高さ5cm) 4,860円

アンジェリーナ

★ご予約承り期間: 12月15日[金]まで
★お渡し日: 12月24日[日] 正午から
★ご予約場所: 銘店コーナー
★お渡し場所: 食品イベントスペース



10台限り

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

(約直径15×高さ6.5cm) 4,536円

いちごの里

★ご予約承り期間: 12月15日[金]まで ★お渡し日: 12月24日[日] 正午から
★ご予約場所: 銘店コーナー ★お渡し場所: 食品イベントスペース



15台限り

ふわとしたスポンジに自社農園の新鮮ないち
ごをサンドして、生クリームといちごでデコレ
ーションした定番ケーキです。

ショートケーキ5号

(直径約15cm) 4,540円



15台限り

パイ生地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・いちごをトッピングし
ないちごの里名物のクリスマスケーキです。

里タルト6号

(直径約18cm) 5,400円

パティスリー ソワール

★ご予約承り期間: 12月15日[金]まで ★お渡し日: 12月24日[日] 正午から
★ご予約場所: 銘店コーナー ★お渡し場所: 食品イベントスペース



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) 5,500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。

プレミアム生クリームショコラ

(直径約15cm) 5,500円

デメル

★ご予約承り期間: 12月15日[金]まで
★お渡し日: 12月24日[日] 正午から
★ご予約場所: 銘店コーナー
★お渡し場所: 食品イベントスペース



10台限り

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
ルテです。

トリュッフルトルテ

(約直径13×高さ4cm) 5,400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15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/>