

ENJOY THE BEST PARTY FOR YOU CHRISTMAS CAKES 2024

東武栃木市役所店 クリスマスケーキご予約承り

FLO フロプレステージュ

★ご予約承り期間: 12月22日[日]午後3時まで ★お渡し日: 12月21日[土]~25日[水] ★ご予約場所: フロプレステージュ ★お渡し場所: フロプレステージュ



ふんわり軽いシャンティクリームは、濃厚なミルクの風味とすっきりとした後味が楽しめる絶妙なバランスのホイップクリームです。

Xmas いちごのショートケーキ
(直径約15cm) 4,800円 (直径約18cm) 5,900円



カカオの風味豊かなチョコムースをビスキーショコラメールでサンド。ちょっぴりピターな味わい。

Xmas ショコラメール
(直径約15cm) 4,200円



苺ソースにアーモンドクリームを重ねて焼いたタルト台にカスタードクリームを絞り、7種のフルーツをたっぷりとトッピングしました。

Xmas タルトフリュイ
(直径約20cm) 5,000円



サクサクのフィナンシェの上にオレンジ風味のホワイトチョコムースとベリーフィリング、ベリームースの2種を組み合わせたスクエアのガトーです。表面は赤いチョコレートのスプレーで仕上げました。

ガトー・ノエル・フリーズ
(約横10×縦15×高さ5cm) 3,900円



マロンムースにラム酒風味のシャンティクリームを重ね、くるみや渋皮栗が食感のアクセントの濃厚なマロンケーキ。

Xmas モンブラン・オ・マロン
(約横10×縦15×高さ5cm) 4,600円



クリームチーズと北海道フレッシュ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、シャンティクリームでデコレーションしました。甘酸っぱいベリーがアクセント。

Xmas ニボーズ
(直径約16.5cm) 4,800円



ココアスポンジでチョコムースクリームとサクサク食感のチョコパフを巻き、シャンティクリームとチョコシロップでマーブル模様にした。

ブッシュ・ド・ノエル・ショコラ
(長さ約15cm) 3,500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[日]まで ★お渡し日: 12月22日[日]~25日[水]
★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。

フリーズシャンティ
(直径約15cm) 5,940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
M(約長さ15×幅7×高さ8cm) 5,076円
L(約長さ20×幅7×高さ8cm) 6,264円

金谷ホテルベーカリー

★ご予約承り期間: 12月15日[日]まで ★お渡し日: 12月22日[日]~25日[水]
★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、ホイップクリームといちごを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) 5,940円



ふんわりとしたココアスポンジに甘酸っぱいストロベリージャムとチョコクリームをサンドし、パータガラスでコーティングしました。

クリスマスチョコレートケーキ5号
(直径約15cm) 5,400円

アンジェリーナ

★ご予約承り期間: 12月15日[日]まで
★お渡し日: 12月24日[火]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



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。

10台限り

モンブラン・ドウ・ノエル
(直径約15cm) 5,184円

いちごの里

★ご予約承り期間: 12月15日[日]まで ★お渡し日: 12月24日[火]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



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。

クリスマスショート5号
(直径約15cm) 4,750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・いちごをトッピングした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) 5,610円

パティスリー ソワール

★ご予約承り期間: 12月15日[日]まで ★お渡し日: 12月24日[火]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) 5,800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18cm) 5,800円

デメル

★ご予約承り期間: 12月15日[日]まで
★お渡し日: 12月24日[火]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



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。

10台限り

トリュフトルテ
(直径約13cm) 5,940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。



東武栃木市役所店
おかげさまで
10周年。

TOBU

営業時間: 午前10時~午後7時
休業日のお知らせ: 11月13日※

栃木市役所店
栃木市万町9-25 〒328-0015
TEL: 代表/0282-24-2211
<https://www.tobu-u-dept.jp/tochigi/>