

CHRISTMAS CAKE

Collection 2022



那須町 ル・シェーヴルフィユ

お渡し 12月24日(土)・25日(日) ※お渡しは各日正午～午後6時

モダンに仕上げたホワイトチョコレートの
ムースとベリーのジュレとムース、ビスタチオの
パバロアの現代風ビッシュド ノエルです。
ビッシュ ブランシュ (8.5×12×8cm) 3,024円

01

モダンに仕上げたセミスイートチョコレートの
ムースとキャラメルミルクチョコムース、濃厚
チョコクリームの現代風ビッシュド ノエルです。
ビッシュ ノワール (8.5×12×8cm) 3,024円

03

ノワールとブランシュ2種類の
ビッシュド ノエルをサブレ
生地の上に一つにまとめた
ビッシュド ノエルの
ツインケーキ。
ドゥーブル ビッシュ
(8.5×16×8cm) 3,996円

04

濃厚な味わいのシンプル
タイプとベリー使用の
華やかなタイプの2種類の
チョコケーキを1台にまとめた
創作ケーキです。
ルージュエノワール
(7×18×5cm) 3,240円

05

地元大田原の契約農家産のイチゴを使用。
チョコ生と純生の2色ケーキにそれぞれ
たっぷり苺を使用したリッチなケーキに
マカロンとオリジナルクッキーの飾り付。
とわらぶ
いちごデコレーション
(直径15cm) 5,400円

06

砂糖・小麦・乳製品不使用
甘味料としてラカントほかに使用
2set!
しっとり濃厚なガトーショコラとチーズケーキ
タイプの2台セットです。
低糖質・グルテン・デリーフリー ケーキ
(8.5×16×8cm) 4,320円

07

／サンタBOX入り/
2set!
いちごショートとクルミのキャラメリゼ入りの
チョコレートケーキの3号ケーキの2台セットです。
デュオノエル (8×16×5cm) 3,240円01～13
ご予約について■11月21日(月)～12月13日(火)
■1F 贈答品コーナー

01～13

お電話先行ご予約 ◆11月17日(木)～20日(日) [4日間限定]
☎0287-20-8142 (午前10時～午後5時)

01～13 お渡しについて

- 12月24日(土)・25日(日)正午～午後6時 ■3F 特設会場 ※お渡し日は商品によって異なります。
- ご予約方法をお問はず、12月13日(火)までに購入ください。
- 数に限りがございますので、売り切れの際はご容赦ください。
- お電話が繋がりにくい場合や店頭でお待ちいただく場合がございます。
- 天候・交通事情によりお渡しが遅れる場合がございます。

お菓子工房
アトリエGお渡し 12月24日(土)・25日(日) ※お渡しは
各日正午～午後6時

08

ピスタチオムースとショコラムースをホワイトチョコで
コーティングし、焼きチョコタルトのサクサク感の
土台に重ねました。
ピスタチオショコラ
(直径約18cm) 5,400円 10台限り

09

大田原産の卵を使い、
ふんわりとしたスポンジに
贅沢にメロンをサンドし、たくさんの
フルーツを盛り付けたショートケーキです。
クリスマスショートフルーツ盛り
(直径約15cm) 4,860円 20台限りHENRI CHARPENTIER
ASHIYA 1969
アンリ・シャルパンティエ

お渡し 12月24日(土) ※お渡しは正午～午後6時

10

クリームの絞りりボンをイメージ。緑のツリー
チョコが苺のあざやかさを際立たせつつ、インパクト
のあるトナカイチョコで雪の上を走っているような
デコレーションにしています。
ザ・ショートケーキ・ノエル
(約直径15cm) 5,400円資生堂 パーラー
資生堂 パーラー

お渡し 12月24日(土) ※お渡しは正午～午後6時

11

しっとりとしたきめの細かいスポンジケーキに
スライスした苺をふんだんに使い2段にサンドし
ました。コクのある口どけの良いクリームと
甘酸っぱい苺のハーモニーをお楽しみください。
ガトーノエル5号
(約直径15cm) 5,616円明治の館
NIKKO
日光市 明治の館

お渡し 12月24日(土) ※お渡しは正午～午後6時

12

ベルギー産チョコレートを使った生チョコ仕立ての
クリーム、栃木県産の農家直送の新鮮な苺を使用
した明治の館伝統のビッシュド・ノエルです。
ショコラ・ビッシュド・ノエル
(約縦25×横9×高さ12cm) 4,860円DEMEL
K.K. HOFFZUCKERBACKER
デメル

お渡し 12月24日(土) ※お渡しは正午～午後6時

13

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。
トリュフトルテ
(約直径13×高さ4cm) 5,184円CHEESE
GARDEN

チーズガーデン

お渡し

12月23日(金) / 1F チーズガーデン
12月24日(土)・25日(日) / 3F 特設会場
※お渡しは各日正午～午後6時自家製ジャムがアクセントのレアチーズケーキに、
毎日で立てたショートケーキです。
ケイキに仕上げました。使用した苺のフレッシュさを重ねました。数量
限定ベリーフロマージュ
(直径約16cm×高さ約6cm) 4,180円スペイン産のココアを使用し歯切れのいい
濃厚なチョコレート生地とほろ苦いブラック
チョコレートのムース、まろやかなミルク
チョコレートのムースの2種類のムースを
贅沢に使用したチョコレートケーキです。
スノーマン
(直径約12cm×高さ約6cm) 3,800円 30台限り新鮮な卵をふんだんに使用し、
ふんわりと焼き上げたスポンジ生地
に自家製苺ジャムを仕上げたムース、
スライスした苺をサンドしました。
クリスマスショートケーキ
6号 (直径約17cm×高さ約6cm) 4,860円
5号 (直径約14cm×高さ約6cm) 4,450円A～D
ご予約について予約承り期間: 11月17日(木)～12月13日(火)
お電話・店頭にて承ります。
☎0287-47-5621 (午前10時～午後7時)
■1F チーズガーデン
※ご予約方法をお問はず、12月13日(火)までに店頭にてご購入ください。FLO
PRESTIGE

フロプレステージ

お渡し

12月23日(金) / 1F フロプレステージ
12月24日(土)・25日(日) / 3F 特設会場
※お渡しは各日正午～午後6時軽い食感のスポンジと「天使のシャンティクリーム」、
苺で立てたショートケーキです。
Xmas苺のショートケーキ (直径約12cm) 3,201円
(直径約15cm) 4,201円 (直径約18cm) 5,400円ピスタチオを使用したダイヤモンドタルトに、
カスタードクリームと7種のフルーツを
クリスマスリースのように飾りました。
Xmasフルーツタルト～ピスタチオダイヤモンド～
(直径約20cm) 4,601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、流皮付きマロンを
飾りました。
Xmasモンブラン
(直径約15cm) 4,301円ココアのシュクレ生地
にヘーゼルナッツ入りのショコラ
ダイヤモンドクリームを入れて
焼き上げたタルトに、あまおう苺
を贅沢に飾りました。
Xmasあまおう苺のタルト
～ショコラダイヤモンド～
(直径約20cm) 5,001円【数量限定】キャラメルムースと
ココアスポンジの台に、
甘酸っぱいベリームースの
層を重ねて、グラサージュ
ショコラで仕上げ、
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16cm×約10cm×高さ約6cm) 4,801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。
Xmasニボーズ
(直径約16.5cm) 4,201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、
ビスキッシュショコラ
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) 3,801円E～L
ご予約について予約承り期間: [受付中] 12月22日(木)午後3時まで
店頭にて承ります。■1F フロプレステージ

クリスマスオードブルで特別なひとときを

M・Nご予約について

■11月21日(月)～12月13日(火)
■1F 贈答品コーナーM・N お電話先行ご予約
◆11月17日(木)～20日(日) [4日間限定]
☎0287-20-8142 (午前10時～午後5時)

M・N お渡しについて

- 12月24日(土)正午～午後6時 ■3F 特設会場
- ご予約方法をお問はず、12月13日(火)までに購入ください。
- 数に限りがございますので、売り切れの際はご容赦ください。
- お電話が繋がりにくい場合や店頭でお待ちいただく場合がございます。
- 天候・交通事情によりお渡しが遅れる場合がございます。

04デリ



20セット限り

M 04デリならではのデザートを
10種類盛り合せました。04特製クリスマスオードブル
(10種類 / 4人前 / 約35×22cm) 6,800円

ファームデリ



30セット限り

N オーガニック牧草牛やスモーク
サーモン、シュリンプなど、
8種類を盛り合せました。Xmasパーティーデリ
(8種類 / 4～5人前 / 約30×30cm) 5,400円

- ご来店の際は、マスクの着用とお入店での手指の消毒をお願いいたします。
- 少人数でのご来店にご協力をお願いいたします。
- お並びの際は、前後のお客様との間隔を十分におかけください。
- 混雑の状況に応じて入店を制限させていただく場合がございます。

TOBU

大田原 東武

大田原市東町1-3537-2 〒324-0047 TEL 代表 0287-20-2211
http://www.tobu-ohatawara.jp

営業時間: 午前10時～午後7時

年中無休営業いたします。