



1

生クリーム
スポンジ生地
苺スライス

ドームフレーズ
4号 3,300yen / 5号 4,500yen(税込)

毎年大好評! 新鮮なとちおとめを使用した、見た目にも可愛いドーム型のクリスマスショートケーキです。

TK MT AT アレルギー原材料: 卵、乳、小麦
お酒: 香りづけ程度



2

ガラサーショコラ
ビスキュイショコラ生地
プラリネムース
バナナムース
ガナッシュショコラ
サクサクチョコレート

ノエル・ショコラバナナ
4,450yen(税込)

濃厚なプラリネとチョコレートムースに相性抜群のバナナを合わせ、まろやかな味わいに仕上げました。

TK MT AT アレルギー原材料: 卵、乳、小麦 ナッツ類使用
お酒: 不使用



3

生クリーム
苺ムース
フランボワーズ
練乳ムース
ラズベリーソース
アーモンド生地
サクサクホワイトチョコ

ノエル・アミューズ
4,450yen(税込)

苺のムースにラズベリーソースと練乳ムースを合わせ、ふんわりと甘酸っぱく仕上げました。

TK MT AT アレルギー原材料: 卵、乳、小麦 ナッツ類使用
お酒: 不使用



4

フランボワーズソース
ヘーゼルナッツ生地
フロマーージュムース
ピスタチオムース
フランボワーズジュレ
アーモンド生地
ホワイトチョコがけナッツ

ノエル・ルージュ
4,450yen(税込)

まったりとしたフロマーージュムースにピスタチオムースを合わせ、フランボワーズの酸味でアクセントをつけました。

TK MT AT YF アレルギー原材料: 卵、乳、小麦 ナッツ類使用
お酒: 香りづけ程度



5

生クリーム
スフレ生地
ピスタチオ&苺クリーム(苺パウダー入り)
苺コンフィチュール
サクサク苺チョコ

ブッシュ・フレーズ
4,450yen(税込)

苺のクリームとコンフィチュール、チョコレートで優しい味わいに。ピスタチオのクリームと合わせて風味豊かなコクを出しました。

TK MT AT YF アレルギー原材料: 卵、乳、小麦 ナッツ類使用
お酒: 不使用



6

生クリーム
ガトーショコラ
くるみロースト
サクサククッキー生地

クラシック・ショコラ
4,200yen(税込)

オーガニックショコラを贅沢に使ったガトーショコラに、たっぷり生クリームをのせて。濃厚でとろける味わい。

TK MT AT YF アレルギー原材料: 卵、乳、小麦 ナッツ類使用
お酒: 不使用

Joyeux Noël! Toshi Yoroizuka 2016

X'masケーキ予約専用ダイヤル
03-5357-8615 11:00~19:00
※混雑時は繋がりにくることがございますので予めご了承ください。

ご予約承り期間 **11月5日(土) 11:00~**
※定数に達し次第終了とさせていただきます。

お受け渡し期間 **12月22日(木)~25日(日)**

◆お引渡し日の変更・キャンセルは12月7日(水)まで承ります。◆ケーキの種類変更はご期待に添えない場合がございますのであらかじめご了承ください。◆お引渡し期間中は混雑が予想されるため、お渡しにお時間をいただく場合がございます。◆期間中少しでも円滑に商品をお渡してできるよう、12月14日(水)までにお会計をお済ませくださいますようお願い申し上げます。◆12月22日(木)~25日(日)は上記以外のアントルメ(ホールケーキ)及びプティガトーのご予約は承っておりません。◆当日、万が一キャンセルなる場合には、キャンセル料が発生致しますのでご注意ください。

販売店舗一覧

- TK** トシ・ヨロイツカ 東京(京橋)* TEL:03-6262-6510 営業時間:11:00~20:00
 - MT** 東京ミッドタウン(六本木) TEL:03-5413-3650 営業時間:11:00~21:00
 - AT** アトリエ・ヨロイツカ(八幡山) TEL:03-3306-6024 営業時間:11:00~19:00
 - YF** 一夜城ヨロイツカファーム(小田原) TEL:0465-24-3150 営業時間:10:00~18:00
- 定休日や営業時間などの詳細につきましては、各店舗までお問い合わせください。

※京橋エドグラン店は11月25日(金)グランドオープン予定です。詳しくは専用ダイヤルまでお問い合わせください。また、ご予約いただける商品や期間など一部内容が変更になる場合がございますので、あらかじめご了承くださいませようお願い申し上げます。