

お菓子

おすすめ



TOKYO プレート ¥1,080

小倉羊羹『夜の梅』、『あずきとカカオのフォンダン』、『ポワールキャラメル羊羹』。3つのおいしさが一度に楽しめる、TORAYA TOKYO ならではのプレートです。

あずきとカカオのフォンダン：「小麦」「卵」「乳」「大豆」「ゼラチン」を含む / 蜂蜜使用
ポワールキャラメル羊羹：「小麦」「オレンジ」を含む
あずきとカカオのフォンダン、ポワールキャラメル羊羹：アルコール使用



羊羹 [夜の梅と季節の羊羹] ¥540

とらやを代表する羊羹『夜の梅』と、四季折々の情景を表した季節の羊羹です。2種類の味をお楽しみください。

- 小倉羊羹『夜の梅』… 切り口の小豆の粒が夜の闇にほの白く咲く梅の花を思わせます。
- 季節の羊羹… 季節によって異なります。スタッフにお尋ねください。

季節の味

季節の生菓子

別紙生菓子メニューをご覧ください。



パリの味を東京で

アールグレイ饅頭 ¥411 PARIS

ベルガモットの香りが特徴の紅茶、アールグレイを使用した生地でこし餡を包みました。フランスの方にも馴染み深い味を取り入れた、パリ店で開発された饅頭です。
「小麦」「卵」を含む



パリの味を東京で

ポワール
キャラメル羊羹 ¥486 PARIS

自家製のキャラメルを混ぜ合わせた羊羹に、洋梨のブランデー“ポワールウィリアム”が香る洋梨のコンポートを入れました。
「小麦」「オレンジ」を含む
アルコール使用



あずきとカカオの
フォンダン ¥972

シナモンとポートワインの香る、餡とチョコレートの濃厚な焼き菓子。抹茶ソースと一緒に召しあがりください。
「小麦」「卵」「乳」「大豆」「ゼラチン」を含む
アルコール、蜂蜜使用

- 当店で使用しているもち米、うるち米はすべて国内産です。
- 蜂蜜を使用しているメニューは、1歳未満の乳児には食べさせないでください。
- 白玉・餅・求肥は小さく、葛切は短くお切りいたします。ご遠慮なくスタッフまでお申し付けください。
- 温かいメニューをお召しあがりいただく際は、やけどにご注意ください。
- 価格はすべて税込みです。

こちらのメニューは、2018年3月1日～3月31日までのものです。



あんみつ ¥1,296

(黒蜜または白蜜付)

北海道産の小豆を使用したこし餡のほか、琥珀羹や粟羊羹など、色とりどりの味わいをお楽しみください。
「大豆」を含む



小倉汁粉 ¥1,296

小豆の風味を大切におつくりした、和三盆糖仕立てのお汁粉です。
付け合わせ：「小麦」「大豆」を含む



葛切 ¥1,404

葛粉を100%使用し、葛の風味と弾力を生かしておつくりしています。つくり立てを和三盆糖蜜でお召しあがりください。

セットドリンク お菓子代またはお食事代 +¥756

お菓子、お食事をご注文の際には、下記のお飲み物をおひとつ756円でお召しあがりいただけます。

お飲み物 コーヒー、紅茶、煎茶（温・冷）

