



◎ 自由が丘ロール屋

JIYUGAOKA ROLLYA

〒152-0035 東京都目黒区自由が丘 1-23-2

営業時間 11:00 - 18:00 水曜日/第3火曜日 定休 (他臨時休業あり)



Christmas
2023



Strawberry



chocolat



苺のクリスマスロール

しっとりふわっと丁寧に焼き上げたシフォン生地で濃厚なパティシエール、シャンティで自家製のいちごのコンフィチュール、フレッシュのいちごをくるりと巻いた新しく生まれ変わった苺のクリスマスロール。

店頭受取

11cm ¥3,500 (税込)

17cm ¥4,500 (税込)



ショコラのクリスマスロール

香り高くふわっと丁寧に焼き上げたシフォン生地で濃厚なショコラのパティシエール、軽めのシャンティショコラに、自家製の紅まどんなのコンフィチュールとフレッシュの紅まどんなをくるりと巻きました。

店頭受取

11cm ¥3,500 (税込)

17cm ¥4,500 (税込)



pistache



ノエル ピスタチオロール

ピスタチオのシフォン生地でムースショコラ、ジュレフランボワーズ、ピスタチオムースの三層のムース、軽めのピスタチオシャンティでくるりとまき、ピスタチオのグラサージュで仕上げた、クリスマス限定のロールケーキ。土台のロッシュェショコラが食感のアクセントに。

〔配送商品は冷凍〕

11cm **¥3,800** (税込)

17cm **¥4,800** (税込)



店舗受取



配送商品

Mont blanc



ノエル モンブランロール

渋皮栗を刻んで散らせたラム酒香るマロンムースをシフォン生地で巻き、イタリア産マロンクリームで仕上げたクリスマス限定のモンブランロールケーキ。土台のメレンゲ入りのロッシュェショコラが食感のアクセントに。
＜お酒を使っています＞

〔配送商品は冷凍〕

11cm **¥3,800** (税込)

17cm **¥4,800** (税込)



店舗受取



配送商品



シュトーレン マロン

シナモン、オレンジの表皮と共にラム酒で漬け込んだレーズン、いちじく、オレンジ、クランベリーをたっぷり混ぜ込み、ペースト状にした茨城県産の和栗と熊本県産の渋皮栗の甘露煮を包みじっくり焼き上げた、素材、食感、香りにこだわった自由が丘ロール屋のシュトーレン。<お酒を使っています>

¥3,800 (税込)



店頭受取



配達商品

INFORMATION

ご予約受付開始

11/1 wed

昼12:00 start

<店頭> 締切

<配送> 締切

12/15 fri

18:00 close

(変更・キャンセルのお申し出も上記期限内にお願いいたします)

12/11 mon

18:00 close

<店頭> 受け渡し

<配送> ケーキお届け

12/23.24.25

12/17-23

お電話でのご予約は承れません。オンラインショップまたは店頭にて承ります。

www.jiyugaoka-rollya.jp

実店舗 営業時間 11:00 - 18:00 水曜日/第3火曜日 定休(他臨時休業あり)