

L'une des plus anciennes pâtisseries japonaises traditionnelles du Japon, Toraya est fournisseur officiel de la cour impériale depuis le règne de l'empereur Goyōzei (1586-1611). La pâtisserie s'installe à Kyoto tout d'abord, puis suit la famille impériale à Tokyo lors du transfert de la capitale en 1869. Le magasin Toraya de Paris a ouvert ses portes en octobre 1980 près de la place de la Concorde.

Jeunes Demoiselles 妹が袖

(création de 1830)

Les couleurs rose et blanc évoquent les filles débordant d'énergie, jeunes et insouciantes.

Ce gâteau truffé d'*azuki* rouges en morceaux est enveloppé de pâte d'*azuki* blancs. Il transcrit le geste des jeunes filles qui s'amusent en faisant tourner les manches de leur *kimono* autour de leur bras.



Symbole d'Éternité 千歳餅

(création de 1918)

En japonais, *chitose* signifie « mille ans » et fait référence au pin, arbre toujours vert, devenu de ce fait, symbole de longévité.

Ce gâteau en pâte de riz tendre, légèrement parfumée au thé vert Matcha de Toraya, fourré à la pâte d'*azuki* rouges en purée, est estampillé de motifs d'aiguilles de pin.



Villégiature d'Antan 品川餅

(création de 1711)

Ce gâteau se nomme en japonais *Shinagawa mochi*. La ville de Shinagawa était le premier relais pour les voyageurs sur la grande route

Tōkaidō.

Moelleuse pâte de riz *mochi* aux teintes rosées, fourrée à la pâte d'*azuki* rouges en purée, truffée de morceaux de noix, son modelé tout en rondeurs, nous fait rêver des charmes incontestés de cette ville-étape d'antan.

Allergène : noix, くるみとそば



Délice de Yuzu 袖衫

(création de 1840)

Chaque année, les Japonais fêtent le solstice d'hiver (vers le 22 décembre) en plongeant des *yuzu* entiers dans leur bain, pour garder la peau belle et parfumée, et rester en bonne santé.

Moelleuse brioche, fourrée à la pâte d'*azuki* blancs généreusement parfumée aux zestes de *yuzu*, ce gâteau a la belle couleur et les formes rebondies du célèbre citron japonais.

Allergène : gluten, 小麦とそば