

※価格は税別価格です



水無月 1個 140円

1年の折り返しにあたる6月、室町時代から宮中では「氷室」から取り寄せた氷を口にし暑気払いを願う行事がありました。いつしか氷は白い三角の外郎に代わり邪気を払うとされる小豆をのせ6月を代表する菓子になりました。



くりむこらしよ(レモン)1個 200円

ふっくら焼き上げた生地にはレモンピールを入れた「キュッ!」とすっぱいレモンクリーム。たっぷりクリームをサンドした食べ応えのある大きなブッセです。



若鮎 1個 160円

粒餡入りの餅を香ばしい焼皮で包み鮎の形に仕上げました。夏季限定のお菓子です。



低糖水羊羹 1個 260円

晒した漉し餡を寒天でやさしくまとめた柔らかな口当たりの水羊羹です。砂糖の代わりにエリスリトールを使い砂糖を53%カット。さらりとした甘さに仕上げました。

エリスリトールとは

- ◎体内で消化や吸収されない「糖質」
- ◎砂糖に比べ甘味度は約8割。カロリーはゼロ
- ◎ブドウ糖の発酵で作られる「天然素材甘味料」
- ◎病院食にも使われている安全性の高さ



低糖水羊羹 1個 260円

砂糖の代わりにエリスリトールを使い砂糖53%カット。小豆の風味が生きる爽やかな甘さです。

販売日 6/5 ~



金魚羹 1個 380円

練切の金魚が泳ぐ水はほんのリレモン風味の寒天です。小豆を小石に見立て涼やかな水辺を表しました。



マンゴわらび餅 1個 300円

マンゴのピューレを加えたわらび餅。ぷるんとした食感の後に広がる甘酸っぱさ、フルーティーな後味も爽やかなトロピカルな和菓子です。

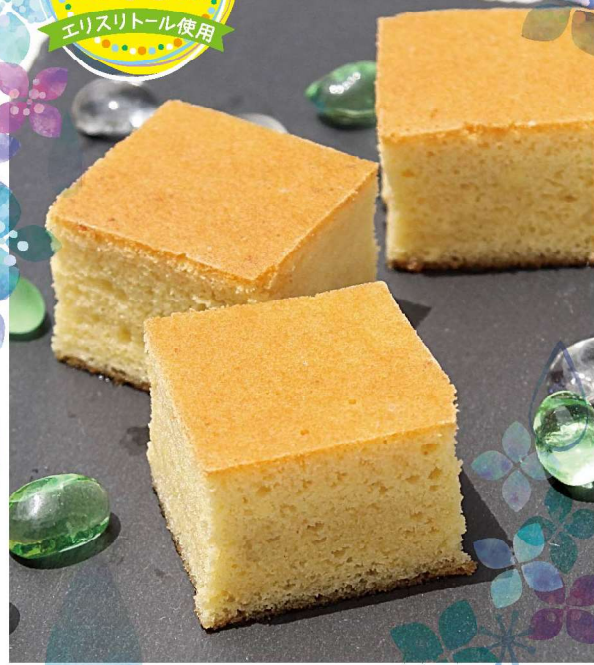


わらび餅 1個 260円

もっちりなのにひんやり。夏のお菓子の代表です。香ばしいきな粉とお好みの蜜をかけてお召し上がりください。

かしはる 2019 June
6月のお菓子

It feels like rainy season is just around the corner



和三盆ブランデーケーキ

1個 160円

まるやかな味わいと独特の風味を持つ「和三盆糖」とエリスリトールを使い、美味しさに妥協しない低糖スイーツに仕上げました。黄金色に焼き上げたバターケーキにブランデーをたっぷり浸した大人のデザートです。(お酒が効いています。お酒に弱い方、お子様等は御注意ください)

無糖ロールケーキ 1個 200円

しっとりふわふわのスポンジ生地、たっぷりの生クリーム。砂糖の代わりにエリスリトールを使い、甘さ控えめに仕上げました。バニラが香るやさしい味わいのロールケーキです。

※砂糖使用比率は当社比です



夏よもぎ 1袋(6個入) 500円

↳ 6月末迄お試し価格 1袋 400円

清々しい香気あふれる山形産のよもぎ葉を餡に練り入れました。もっちり、瑞々しい食感の葛饅頭です。



あんみつ 1個 400円

↳ 6月末迄お試し価格 1個 350円

伊豆から取り寄せた天草を煮出して作った自家製寒天はフルーツや餡に負けない本物の香りと本来の味わいがあります。

朝生涼菓子セット

お好みで合わせ致します。価格はセット内容によって変わります



4個入 1,140円 ~ 1,620円
写真のセットは 1,340円です



6個入 1,710円 ~ 2,430円
写真のセットは 1,950円です



白玉ぜんざい 1個 300円

十勝産の小豆を柔らかく炊き上げました。小豆の風味が生きた冷やして美味しいぜんざいです。つるりとした白玉が涼を誘います。