

2019 White Day

Japanese style Cheesecake
"danshi no fromage"



要冷蔵

“

《超微糖》 男子のプロマージュ

”

甘味は僅かに感じる程度の超微糖。チーズはパルミジャーノレッジャーノとクリームチーズをブレンドし旨味と口当たりの良さを生かしました。アクセントの粗挽き胡椒がチーズと卵の風味を引き立てます。

2個入 560円

フーズ・ブラン
プードル入りの生地とバタークリームはホワイトチョコとも好相性。香り立つフリーズドライ苺、グミのような食感のセミドライ苺、センターには苺の生チョコ。苺づくしのロールケーキ。
1本 1,200円

Fraise et chocolat blanc

Framboise et pistache

要冷蔵

フランボ・ピスターシュ
ピスタチオペーストを加えたしっとりとした生地にはフランボワーズのバタークリーム。コンフィチュールの甘酸っぱさがナッツの風味とクリームのコクを引き立てています。
1本 1,200円

Happy White Day to someone special!

Kashiharu

Baked cheese cake
2019

WHITE DAY



★★★ ROY バイクドチーズ

材料の50%をクリームチーズとエダムチーズが占めています。生クリーム+バター+牛乳で30%、後は僅かな小麦粉と砂糖を加えただけの高配合の生地をしっかり焼き上げました。豊かな風味を濃縮させたコクのあるバイクドタイプのチーズケーキです。

1本 180円 6本入 1,210円

MATCHA GREEN TEA

〈 chocolate brownie 〉



ROY 抹茶

静岡産の抹茶を惜しみなくたっぷり使いました。上質のお茶が醸す芳香と清々しい苦味は後味までも爽やかに彩っています。ホワイトチョコを隠し味にしっとり焼き上げたケーキはお茶好きの方にもご好評いただいています。

1本 180円 6本入 1,210円

レール
Cookies & cakes

Règle

細長い形から「règle」仏語で「定規」と名付けました。しっとりソフトなパウンドケーキにラズベリージャムをまもわせてラングドシャー生地で包んだ焼き菓子です。

1本入 1,580円



パルセボン

〈 Pie & cakes 〉

palcetbon

バターたっぷりのパウンド生地をパイで包み香ばしく焼き上げた香り高い焼き菓子です。1975年の発売以来好評を頂いているロングセラー商品です。

1本入 1,050円



♡♡♡
Cheese cream busse

〈りーむこらしょ〉 (チーズ)

ふっくらと焼き上げた生地、口溶けの良いクリームはチーズの塩味がアクセント。「たくさん」「いっぱい」という意味の静岡の方言「こらしょ」にふさわしく、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。

1個 200円 4個入 930円

