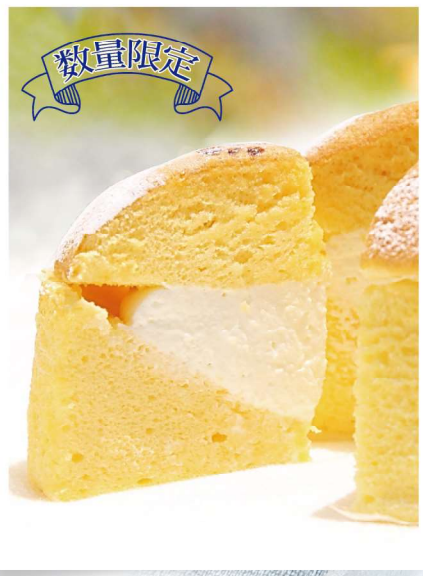


無病息災

『夏越しの祓』―なつごしのはらえー
 一年の折り返しにあたる六月、神社で行われるこの行事では、これまでの半年の「穢れを祓い」先の半年の「無病息災」を祈願します。夏越しの祓に食される水無月に使われている『小豆』には古来邪気を祓い福を招く力があるとされてきました。水無月をはじめとした色々なお菓子が安らぎの一助になります。これからの日々が健やかでありますようお願いを込めてお届けします。

かしはる



台湾カステラ
 (直径約12cm) 1台 580円

今話題の台湾カステラ。ふわふわとしているのに、とてもきめ細い食感が特徴です。スフレチーズとシフォンケーキのような生地で甘さは控えめ、卵の味がしっかりと感じられます。絞った生クリームとの相性も抜群です。



水無月 1個 140円

夏直前の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甘く煮た小豆をのせ、夏越しの祓に食されるようになりました。



若鮎 1個 160円

瑞々しく炊き上げた粒餡と餅生地を香ばしい焼皮で包みました。清流を優雅に泳ぐ愛らしい姿に仕上げた夏季限定のお菓子です。



ほうじ茶と葛まんじゅう 1本 1,000円

芳ばしい香りのほうじ茶生地にフレッシュな生クリームと葛まんじゅうを敷き詰めて巻きました。葛の「つるり」とした冷たい口当たりと、ほうじ茶の香りが爽やかなロールケーキに仕上がりました。

※税別価格で表示しています



葛饅頭 2個入 240円
 4個入 480円

瑞々しいこし餡を柔らかな葛餅で包みました。さらりとした口当たりに小豆の風味が生きた夏菓子です。



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。



わらび餅 1個260円
 ↳ 6月末迄お試し価格 1個240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。



低糖水羊羹 1個260円
 ↳ 6月末迄お試し価格 1個240円

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



ぷりぷりりん 1個 270円

生クリームの比率を増やし、卵黄をたっぷり加えた高配合のプリンです。クリーミーで蕩けるような口溶け、別添えのカラメルをかけてお召し上がりください。



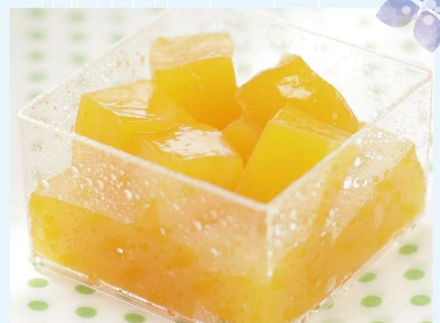
金魚羹 1個380円

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。



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。小豆の風味を生かした、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。



マンゴーわらび餅 1個300円

マンゴー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。