

Kashiharu



大切な方へ感謝の気持ちを込めて こだわりの逸品

素材を厳選し、作り方にもこだわった自慢のパウンドケーキとフルーツゼリーです。美味しさに自信をもってお届けします。

かしはるシェフパティシェ
法月隆二



ご予約販売
期間限定・9月末まで

お日保ち
要冷蔵
1週間

ご注文を頂いてからお作り致します。

御前上等 無花果 1本【桐箱入】9,260円
パウンドケーキ (税込 10,000円)

しっとり滑らかなプードル入りの生地に胡桃のアクセントと無花果の粒々した食感も美味しいパウンドケーキ。この重厚な生地に大切なのは中心まで火を通すこと。変化を見逃さず微妙に温度調節しながら60分かけ、じっくり焼き上げています。

こだわりは素材にも国産バター、和三盆糖、小麦粉は静岡産の「きぬあかり」、朝霧高原産の卵、そして主役の無花果は、穏やかな甘みとふくよかな歯ざわりが特徴の本場フランス産を選び生地にはもちろん表面にもたっぷり敷き詰めました。

加えた赤ワインはファルネーゼの「カサーレ・ヴェッキオ」。熟成した濃厚なボディが無花果の風味を引き立て生地に奥深さを与えほのかな余韻を残しています。

なお、無花果に合うワイン「カサーレ・ヴェッキオ」は焼津市の「酒蔵いとう」様に選んでいただきました。



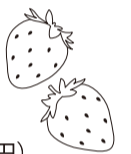
ご予約販売
期間限定・8月末まで

お日保ち
要冷蔵
2日

ご注文を頂いてからお作り致します。

生フルーツゼリー

1箱【メロン・いちご各1瓶入】3,200円(税込 3,456円)



フルーツ王国静岡が誇る選りすぐった果実で作ったフルーツデザートです。カットした生の果実を贅沢に詰め、柔らかなジュレでまとめました。

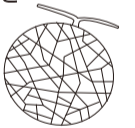
「あぼろベリー」

日清紡のプラントファクトリーで栽培されている苺です。瑞々しくしっかりした果肉にバランスの良い甘みと酸味。夏にもかかわらず、これほど美味しい苺は他にはありません。微炭酸のジュレとともにたっぷりお楽しみください。

「マスクメロン」

とろっと柔らかな口当たりで上品で豊潤な甘みが広がります。ジュレには「志太泉酒造」の「純米吟醸・夏酒」を。このお酒の持つ梨やメロンのように爽やかな吟醸香がさらに風味を引き立てています。

万が一、高品質のメロンの入荷が間に合わない場合には、お渡し日の変更をお願いする場合がございます。



かしはるのフルーツ大福は…



8月下旬
まで

デラウエア大福 1個 400円

なじみ深い「デラウエア」をゴロゴロ入れました。お餅に包んだことで皮ごと美味しく食べられます。果粒から溢れ出す果汁のしっかりした酸味は白餡と溶け合って爽やかに、暑い季節にピッタリのフルーツ大福に仕上がりました。デラウエアの美味しさを丸ごとお楽しみください。

かしはるでは1年を通してフルーツ大福を販売、静岡産をメインに旬のフルーツから大福にして美味しいものだけを厳選しお届けしています。



販売日 8月下旬～

こぶすぎ
小布杉のぶどう大福 1個 380円

次回予告

前半は柔らかくジューシーな「藤稔」後半は爽やかな「シャインマスカット」をお届けします。お楽しみに。



ひんやり
和スイーツ
おすすめ

壺わらび餅 1壺 460円

蕨の根から採取した「本わらび粉」を使った「わらび餅」です。本わらび粉ならではの弾力と瑞々しい口あたり。香ばしいきな粉もたっぷり。お好みで蜜をかけても・・・