

かしはるで贈る

こだわりの逸品

大切な方へ感謝の気持ちを込めて



かしはるシェフバティッシュ
法月隆二

素材を厳選し、
作り方にもこだわった
自慢のデザートです。
美味しさに自信をもって
お届けします。

生フルーツゼリー

選りすぐりの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。
瑞々しくしっかりとした果肉にバランスの良い甘みと酸味。
季節に関係なく、常に高い品質を誇っています。微炭酸の
ジュレとともにたっぷりお楽しみください。

「シャインマスカット」

シャインパンのように爽やかで芳醇なマスカットを厳選。
ジュレには「志太泉酒造」の純米吟醸を。このお酒の持つ
梨やメロンのような爽やかな吟醸香がさらに風味を引き
立てています。

1箱【シャインマスカット・いちご各1瓶入】
3,200円(税込3456円)

ご予約販売

希望日の前々日までにお要予約

販売日 9/17~19

※数量限定につき限定数に達した場合は受付終了となります

敬老の日



ご予約販売 販売日・9/17~19



お日保ち
要冷蔵
2日

栗きんとんケーキ

和菓子の技術があるからこそ生まれたケーキ。
小麦粉を使っていないから、栗の味そのまま。
贅沢な大人のためのデザートです。

小麦粉を一切使わず、ペーストにした栗にバターと卵を加え
焼き上げました。滑らかな舌触りは「栗きんとん」そのもの。
栗の好きな方にもご満足いただける逸品、お洒落な缶に入
ったケーキ、プレゼントやギフトにもおすすめです。

お日保ち
要冷蔵
1週間

1缶(直径約12cm)
1,800円(税込1944円)

