

焼き菓子メニュー 1



シュワっとメレンゲクッキー 販売価格 300 円(税込)

和三盆、なまぷりんで使用しない卵白のみ

じっくりと低温で約 2 時間乾燥焼きにして、シュワっと面白く溶けるような食感に仕上がってます。和三盆の甘さNo.1

アレルギー:卵 賞味期限 30 日



ほろほろスノークッキー 販売価格 300 円(税込)

ローストアーモンドプードル、フランス産小麦に高千穂発酵バターを使用したスノークッキー。香りもよく芳醇な味が口に広がります。周りは粉糖で仕上げております。

アレルギー:小麦/乳 準:アーモンド 賞味期限 25 日



フロランタン(2枚入) 販売価格 290 円(税込)

発酵バター使用のサブレ生地にキャラメル状にした

アーモンドスライスを敷き焼き上げました。

サクツとした食感にアーモンドのキャラメル感をお楽しみください。

アレルギー:乳/小麦 賞味期限 15 日 ※はちみつ使用



ラスク(4枚入) 販売価格 230 円(税込)

高千穂発酵バター和三盆を練り乾燥焼きにしたフランスパンに

たくさん塗り焼き上げました。カリツとした食感に甘さが

たまらないラスクです。

アレルギー:乳/小麦 賞味期限 20 日

焼き菓子メニュー 2



王道パウンドケーキ(1本) 販売価格 1,100円(税込)
和三盆を多めに使用した同分量で作るカトルカール式で仕上げました。1日寝かせることでしっとりとした和三盆の上品な甘さが際立つパウンドケーキになっております。

アレルギー 乳/小麦/卵 賞味期限 20日



宇治抹茶パウンドケーキ(1本) 販売価格 1,200円(税込)

京都は和東産の石臼引きされた香りの高いお菓子用宇治抹茶を使用。宇治抹茶の苦さもしっかりと感じられますがその中にも和三盆の甘さも感じられるパウンドケーキです。

アレルギー 乳/小麦/卵 賞味期限 20日



ほうじ茶パウンドケーキ(1本) 販売価格 1,200円(税込)

こちらも宇治抹茶同じく和東産のほうじ茶を使用
ほうじ茶の香りが良いのでそのままパウンドケーキに閉じ込めました。ふわっと香るほうじ茶をお楽しみください。

アレルギー 乳/小麦/卵 賞味期限 20日



チョコパウンドケーキ(1本) 販売価格 1,200円(税込)

カカオマス/ココアパウダーを使いチョコの風味が口いっぱい広がります。開けた瞬間からチョコの香りがするので

嗅覚から味覚までお楽しみ頂けます

アレルギー 乳/小麦/卵 賞味期限 20日

焼き菓子メニュー 3



王道パウンドケーキ(切れ) 販売価格 260 円(税込)
和三盆を多めに使用した同分量で作るカトルカール式で仕上げました。1 日寝かせることでしっとりとした和三盆の上品な甘さが際立つパウンドケーキになっております。

アレルギー 乳/小麦/卵 賞味期限 20 日



宇治抹茶パウンドケーキ(切れ) 販売価格 270 円(税込)
京都は和東産の石臼引きされた香りの高いお菓子用宇治抹茶を使用。宇治抹茶の苦さもしっかりと感じられますがその中にも和三盆の甘さも感じられるパウンドケーキです。

アレルギー 乳/小麦/卵 賞味期限 20 日



ほうじ茶パウンドケーキ(切れ) 販売価格 270 円(税込)
こちらも宇治抹茶同じく和東産のほうじ茶を使用
ほうじ茶の香りが良いのでそのままパウンドケーキに閉じ込みました。ふわっと香るほうじ茶をお楽しみください。

アレルギー 乳/小麦/卵 賞味期限 20 日



チョコパウンドケーキ(切れ) 販売価格 270 円(税込)
カカオマス/ココアパウダーを使いチョコの風味が口いっぱい広がります。開けた瞬間からチョコの香りがするので

嗅覚から味覚までお楽しみ頂けます

アレルギー 乳/小麦/卵 賞味期限 20 日

焼き菓子メニュー 4



アップルパイ 販売価格 350 円(税込)

サクサクパイに和三盆で煮詰めたフィリングを包み
焼き上げました。シナモンが入っていないのでシナモン苦手な

方でもお召し上がりいただけます。

アレルギー 乳/小麦/卵 賞味期限 2 日