

2021 AUTUMN
信州
さとのか
CAFÉ

ここでしか味わえない! 極みのモンブラン

新栗の美味しい「瞬間」を味わっていただくため、オーダーを受けてから絞る究極のモンブラン。モンブランペーストと無糖の生クリームとのバランスを見直し、最後まで軽やかに楽しんでいただけるよう改良しました。和栗の繊細な味わいが際立ち、ボリュームはありながらもあっさりとして食べられる美味しさです。

信州伊那栗 モンブランペースト

あっさり無糖の
生クリーム

口の中でとろける
メレンゲ



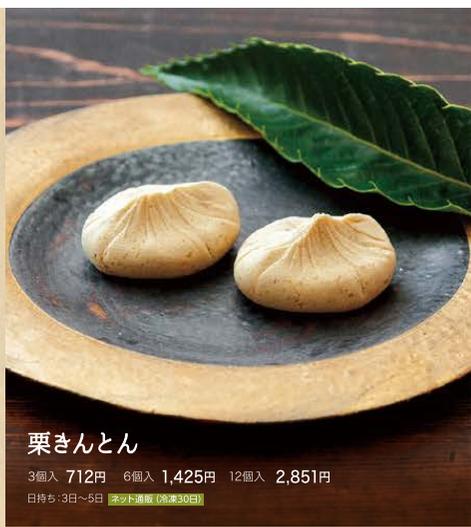
大きいけどあっさり!
パリッと食べられ
ちやいます!

期間限定 できたてモンブラン 単品 1,300円 / ドリンクセット 1,500円 (※ 小 中 大 全) カフェ (販売時間) 9:00~17:00 【販売期間】2月末まで(予定) ※土日祝日は混雑状況により入場制限をさせて頂く可能性がございます。

職人の技と心
こだわりの
逸品

和栗のおいしさを真っ直ぐに 自慢の栗きんとん

里の菓工房を代表する秋の銘菓「栗きんとん」。和栗ならではの上品な風味を味わっていただくため、栗とごく少量の砂糖のみを材料に、職人が真心込めて作ります。



栗きんとん
3個入 712円 / 6個入 1,425円 / 12個入 2,851円
日持ち: 3日~5日 (ネット通販 冷蔵30日)



栗は鮮度が第一。熟して弾けたイガから自然落下した栗だけを速やかに拾うことで美味しさを守ります。最盛期には1日2回収穫を行います。

波皮を取り除いた新鮮なこし粉に、栗の風味とごく少量の砂糖のみを加えて丁寧に炊き上げます。

伝統の製法を守りひとつ一つ茶巾で手取り、口の中でほだける繊細な食感は、職人の手仕事から生まれています。

Premium 新栗のおいしさを 心ゆくまで



栗あんぱん 1個 194円 / 5個入 972円 / 10個入 2,164円
里の菓工房自慢の栗きんとんを、塩気の効いた粒あんバター香るふわふわのパン生地で包みました。愛らしい手のひらサイズでお茶請けや贈りものにも喜ばれます。日持ち: 10日~20日 (小 中 大 全)

栗こもち 1箱(8個入) 788円
そぼろ状に裏ごしした栗きんとんを、飯島産の餅米を使い、毎朝蒸し上げた秋を象徴するふくよかな味わいです。日持ち: 当日(常温) (小 中 大 全) (ネット通販 冷蔵30日)

焼栗きんとん 1個 281円
新栗の美味しさをストレートに味わえる信州伊那栗の栗きんとんに、焼き目をつけた特別な一品。キリリとした歯ごたえと、焼き目の香ばしさが絶妙です。日持ち: 当日

栗おこわ 1箱 594円
甘くホクホクとした新栗をたっぷり蒸かしたあんぽもちと4種類のチーズを合わせた、まったく濃厚なチーズケーキ。口の中でとろけるこの時季ならではの味わい。日持ち: 当日 (小 中 大 全) (ネット通販 冷蔵30日)

「自慢の栗で、
今年も食べたい!
人気の栗菓子

秋のティータイムに 彩りを添える栗スイーツ

毎年心待ちにしてくださるファンも多い大好評の栗スイーツ。変わらぬ味と共に、巡りくる季節の喜びをお届けします。



さとのかモンブラン

1個 500円
信州伊那栗の上質な味わいが楽しめる人気のモンブラン。シロップをしみ込ませた白粉の軽いアーモンド生地に生クリームを重ね、濃厚な栗のペーストをたっぷり絞りました。日持ち: 当日 (小 中 大 全) (ネット通販 冷蔵30日) (写真とは色が異なります)

旬果のタルト-栗-

1ホール(約12cm) 1,620円
アーモンドをあしらった香ばしいタルト生地に大粒の渋皮栗と甘露煮を贅沢にトッピング! 家族や仲間とシェアして楽しみな秋ならではの特別なタルトです。日持ち: 3日~7日 (小 中 大 全) (ネット通販 冷蔵30日)



焼きモンブラン

3個入 680円 / 6個入 1,360円
モンブランペーストを洋風の栗きんとんで包み、クッキークラムをまぶして焼き上げました。気軽に片手で食べられるモンブランです。日持ち: 10日~20日 (小 中 大 全) (アーモンド) (ネット通販)



モンブランどら焼き

1個 378円
モンブランクリームと生クリームをたっぷり絞り、中にもちもちの栗餡餅を忍ばせました。ボリューム満点の生どら焼き。日持ち: 当日~2日 (小 中 大 全) (ゼラチン) (要冷蔵) (ネット通販 冷蔵30日)



栗どのみ

1箱 1,620円
お好みのサイズに切り分け、付付合わせた渋皮栗をトッピングすれば自分だけのモンブランのできあがり。ホームパーティーの手土産にもぴったりです。日持ち: 当日~2日 (小 中 大 全) (ゼラチン) (要冷蔵) (ネット通販 冷蔵30日)



栗のテリヤキ

1個 291円 / 5個入 1,458円
洋酒で香り付けたなめらかなテリヤキに、信州伊那栗とイタリア栗をたっぷり、カシスのさわやかな酸味が弾けるラグジュアリーな一品です。日持ち: 5日~12日 (小 中 大 全) (要冷蔵) ※酒類使用 (ネット通販 冷蔵30日)



アルプス一万尺

1本(約17cm) 1,500円
雄大なアルプスの山並みを表現した人気商品。濃厚なモンブランペースト、生クリーム、チョコレートにパイ生地のサクサクの食感がバランスよく融合するリッチな味わいです。日持ち: 当日 (小 中 大 全) (ゼラチン) (アーモンド) (要冷蔵)



栗と林檎のシュースト

1個 450円
カスタードにメレンゲを合わせたなめらかなシュークリームに信州伊那栗のペーストを加え、コク深く仕上げました。底に忍ばせた林檎のコンポートの爽やかなアクセントに。日持ち: 当日 (小 中 大 全) (ゼラチン) (アーモンド) (要冷蔵)

NEW 新作 スイーツ

新栗の成熟した風味を生かし、
パティエが創意工夫を重ねて
生み出した新たな味わいです。



焼きモンブラン-りんご-

3個入 680円 / 6個入 1,360円
信州秋の味わいが醸成した長野産のりんごを使った「りんご餡」を洋風の栗きんとんで包み焼きあげました。栗のクコ深い旨みとりんごの甘酸っぱさが風味豊かに絡み合います。日持ち: 5日~10日 (小 中 大 全) (りんご) (アーモンド) (ネット通販)



栗のティラミス

1個 440円
甘さ控えめなティラミスクリームの中に渋皮栗と甘露煮のダイスを加え、信州伊那栗の栗をほろをトッピング。コーヒーストロップを染み込ませたほろ苦いチョコスポンジがふわふわと香ります。日持ち: 当日 (小 中 大 全) (ゼラチン) (要冷蔵) (ネット通販)



モンブランシュークリーム

1個 280円
ふわわりやわらかな栗生クリームと濃厚なショコラクリームを二重仕立て、軽やかな生地で栗、ショコラが絶妙なハーモニーを奏でます。混ぜ込まれた刻み栗もアクセントに。日持ち: 当日 (小 中 大 全) (要冷蔵)



栗のフロマージュドール

1ホール(9cm) 864円
風味豊かな栗のペーストと4種類のチーズを合わせた、まったく濃厚なチーズケーキ。口の中でとろけるなめらかな食感と、チーズそれぞれの個性が融合した奥深い美味しさが魅力です。日持ち: 3日~5日 (小 中 大 全) (アーモンド) (要冷蔵)



モンブランマリトツォ

1個 480円
サクサクのパイとふわわりやわらかなティラミスクリーム、渋皮栗と甘露煮、アーモンド香るショコラ生地を重ねました。多彩な食感が楽しめる贅沢な秋のミルフィーユです。日持ち: 当日 (小 中 大 全) (ゼラチン) (アーモンド) (要冷蔵)



特製生クリームと
軽やかなパイで
最後まで美味しく!