



# 冬のショコラコレクション

口の中でとろける濃厚な美味が恋しくなる冬。  
目にも華やかなショコラスイーツはバレンタインの贈り物にも最適。  
厳選素材を使った上質な味わいで、大切な方へ想いを届けます。



仏パスク地方発の濃厚チョコケーキ

ベレバスク

NEW

1個 480円

ペーー帽発祥の地であるフランス・バスク地方で、その形を模して生まれたという伝統的なケーキ。ふんわり軽いショコラクリームをショコジョワーズで包み、中央には濃厚な生チョコと鮮やかな酸味のカシスジャムを忍ばせました。フィアンティーヌショコラのサクサクとした食感も心地よいアクセントに。

日持ち: 当日 小麦 乳 焼

パリッ、ふわっ、ジューシー  
シャンティアラフレーズ

NEW

1個 550円

サクサク食感が楽しめるフィアンティーヌショコラを土台に、みずみずしい「とちおとめ」を丸ごと一粒のせ、きめ細やかでふわふわな生クリームで包んだあと、パリッとしたチョコレートでコーティングしました。シンプルながらも食感の違いが楽しい新感覚のケーキです。

日持ち: 当日 小麦 乳 焼 アーモンド セラチン 大豆 ゴマ

自慢の栗とチョコレートが融合  
栗のティラミス

NEW

1個 500円

風味豊かな栗クリームと濃厚なマスカルポネクリームをたっぷり重ねた、信州里の菓工房ならではのティラミスです。ショコジョワーズと、コーヒークリームのほろ苦さで後味はすっきり。クリームの中にはダイスカットの黄栗、トッピングには洋皮栗を使うなど栗づくしで贅沢に。

日持ち: 当日 小麦 乳 焼 ココア

みかん大福

1個 324円

数量限定

完熟の小玉みかんをまるごと使用。ジューシーで甘酸っぱいみかんのおいしさを生かすため、羽衣のように薄く仕立てた求肥と白あんでみんわり優しく包み込みました。

日持ち: 当日 烹

*Everybody loves!!*  
冬の人気定番商品



栗あんぱん・抹茶

1個 237円

バター香るパン生地に宇治抹茶を合わせ、塩の効いた粒餡と栗きんとん餡を包みました。ふわふわ、もちもちの食感に栗、抹茶の風味が調和します。手軽に食べられる手のひらサイズで、贈り物にも喜ばれます。

日持ち: 10日~20日 小麦 乳 焼 大豆 ネット通販



モンブランどら焼き

1個 432円

ふんわりとしたどら焼き生地にモンブランクリームと生クリムをたっぷり挟み、中にもちもちの求肥餅を忍ばせた大人気のどら、栗の風味をより濃厚に楽しんでいただけた、焼皮煮を加えました。

日持ち: 当日~2日 小麦 乳 焼 セラチン 大豆  
要冷蔵 ネット通販(冷凍30日)



軒のひなた柿

1個	388円
3個入	1,166円
6個入	2,332円

大きさ、形ともに優れた市田柿を丸一粒使用し、信州伊那栗のきんとんをたっぷり詰めた冬の菓。南信州を代表する二つの素材が織りなす、ふくよかなおいしさをお楽しみください。

日持ち: 3日~5日 15℃以下 ネット通販(冷凍30日)

市田柿のミルフィーユ

1個	410円
3個入	1,231円
6個入	2,462円

伝統の食材を現代風にアレンジ。市田柿にバターとくるみ入の栗きんとん、杏のハードゼリー、柚子チーズを重ねました。世代を超えて愛される、市田柿の新たな魅力を感じられる逸品です。

日持ち: 3日~8日 乳 クルミ セラチン 要冷蔵  
ネット通販(冷凍30日)

フリュイショコラ市田柿

1個	410円
3個入	1,231円
6個入	2,462円

市田柿の天然の甘みと上質なガナッシュが口の中で溶け合う新感覚のショコラスイーツ。栗焼酎香るガナッシュにはほろ苦いビターチョコを合わせた「栗」、甘酸っぱい木苺のガナッシュを合わせた「木苺」の2種類です。※「栗」のみ酒類使用

日持ち: 10日~20日 乳 大豆 15℃以下  
ネット通販(冷凍30日)

## 伝統に新しさを重ねて

## 口福を運ぶ 南信州の冬の恵み

### 市田柿 × 信州 里の菓工房



### 市田柿 × 信州 里の菓工房

橙色の「柿すだれ」が軒先で陽射しを浴びる光景は、南信州の冬の風物詩。寒風にさらされ、熟成を重ねることにより生まれた深い甘みと、干してもなお残る鮮やかな果実感、もっちりした食感が市田柿の魅力です。寒さを生かし、冬を愉しんできた古人の知恵に現代のアレンジを加え、老若男女に愛される新感覚のお菓子をお届けします。



## できたてを味わう! CAFÉメニュー

CAFÉ営業時間 10:00~17:00

※ケーキセット、ドリンク、栗ソフト、できたてモンブランは9:00~ご利用いただけます。

- 店 内 20席
- テラス 76席



FREE Wi-Fi



DRINK  
TAKE OUT

2杯目の  
ドリンクは  
100円引き  
になります



できたてモンブランパルフェ  
1,100円

サクサクの栗サブレ、なめらかな栗ソフトの上に、絞りたての風味豊かなモンブランベースをたっぷり重ねました。ミニサイズながらおいしさは本格的な大人気のパルフェです。

小麦 乳 烹

ほうじ茶ラテ  
500円

ミルクをベースにホワイトチョコレートを加えてコクと甘みをプラス。ほうじ茶の香ばしい焙煎香と心地よい苦味があとからふわりと漂い、心も身体も温まるホットドリンクです。

乳

キャラメルマキアート  
500円

まろやかなミルクと苦味のあるエスプレッソに、甘く香ばしいキャラメルリースを溶け込ませたリッチな味わい。いつもとは違うコーヒータイムを楽しみたい方におすすめです。

乳



## 伝統に新しさを重ねて

## 口福を運ぶ 南信州の冬の恵み

### 市田柿 × 信州 里の菓工房

できたてモンブラン  
(~2月末までを予定)

1,400円

注文を受けてから絞る特別なモンブラン。おいしい瞬間を味わっていただけます。信州伊那栗と少量の砂糖のみで作るモンブランベースは濃厚ながらも軽く、和菓特有の風味が際立ちます。

乳 烹

### 栗じるこ -漬物・ほうじ茶付き-

800円

収穫期、工房に届いた信州伊那栗をすぐに蒸して裏ごし、旬のおいしさを閉じ込めた「漉し粉(こしこ)」。この漉し粉に砂糖と水のみを加えたお汁粉です。栗の繊細なおいしさが際立ちます。