



感謝を
込めて!

Special Thanks!!

15th ANNIVERSARY

信州里の菓工房は、今年7月11日で創業15周年を迎えます。

「おいしいお菓子で地域を元気にしたい」「地域の自慢を生み出したい」

創業ときに描いた熱い想いはそのままに 私たちはこれからもお客様や生産者の皆さんと歩み続けていきます。



7/12 金

チーズパン

人気商品「栗あんぱん」の
生地でチーズを巻きました!
甘塩っぱさがクセになる美味しさ!
1個 150円

工房得菓 10:00~

味はそのまま!お菓子を作る際に
生まれた不揃い品をお値打ち価格で
ご提供します!

7/13 土
14 日

福箱

4,500円相当の商品
+商品券が入ったお徳品!
1箱 1,500円
※各日数量限定 お一人さま2箱まで

かき氷

(雨天中止) 500円

栗ソフト

ミニサイズ 150円
※カップでのご提供となります

スペシャルケーキセット

ケーキ3品+ドリンクバーのお得なセット
お一人さま 1,500円

CAFÉ
のご利用となります

要事前予約 各日40名様限定

▶ご予約または詳細は公式LINEから

※定員になり次第締め切らせていただきます。LINE ID: vqx0431b



限定ケーキ

(各日数量限定)

1 みんなでシェアして楽しんで!
シフォンケーキ

2 モンブランベースが香る
さとのかティラミス

3 チョコ好きにはたまらない!
グリオットショコラ

ALL 500円

CAFÉ 営業時間 10:00~17:00

※ケーキセット、ドリンク、栗ソフトは9:00~ご利用いただけます。

2杯目のドリンクは100円引きになります。

■店 内 20 席

■テラス 76 席

FREE Wi-Fi DRINK
TAKE OUT

Fresh from the Kitchen

南アルプスを望む開放感たっぷりのカフェ



見た目もリッチ!
シェアもOK!

メロンパフェ

1,600円

上品な香りと滑らかな舌触り、果汁感
もたっぷりの赤肉メロン、青肉メロンを
贅沢に使ったスペシャルパフェ。中央に
ホワイトチョコのフィアンティーズ、オレ
ンジュレ、杏仁ムースを忍ばせ、ス
プーンを入れるたびに広がる重層的な
味わいにも魅了されます。

小麦 乳 卵 大豆 セラチン オレンジ



TAKE
OUT
OK!

メロンのミニパフェ 1,000円

旬を迎えた完熟メロンに栗ソフトを合わせた里の菓工
房ならではの組み合わせ。ホワイトチョコのフィアン
ティーズ、オレンジジュレも絶妙なアクセントに。ミニサ
イズながら満足度の高い味わいです。

小麦 乳 卵 大豆 セラチン オレンジ



TAKE
OUT
OK!

クリームソーダ 500円

目にも涼やかなブルーソーダの上に、濃厚な
パナアイス層を浮かべました。フレッシュなレ
モンの香りとほじけるソーダが体をひんやりと
癒す、暑い日にぴったりのドリンクです。

乳 卵

FRESH FRUIT SWEETS!

旬の味わいを
存分に

フルーツ本来の美味を存分に楽しめる大人気の「丸ごと」シリーズをはじめ
それぞれの果実に合う素材をバランス良く重ね、おいしさを際立たせたスペシャリテです



Melon

丸ごとメロン

1個 1,800円

甘み際立つ旬の完熟メロンをくりぬき、ふわふわの自家製ス
ポンジケーキ、プリン、生クリームをミルフィーユ状に重ねまし
た。目でも舌でも楽しめる大満足のおいしさです。

日持ち: 当日 小麦 乳 卵 セラチン ゴマ 要冷蔵

スペシャル盛り!



メロンのショートケーキ

1個 800円

甘味が強く香り高いメロンを使ったこの季節だけのプレミアム
ケーキ。ミルクで軽やかな生クリームときめ細やかなスポンジ
が芳醇なメロンの味わいを引き立てます。

日持ち: 当日 小麦 乳 卵 セラチン ゴマ 要冷蔵



Peach

桃の丸ごとタルト

1個 800円

夏の陽射しで甘みを増した旬の桃を丸ごと使った大人気のタル
ト。ジューシーな桃と濃厚なカスタードクリーム、香ばしい
タルト生地のバランスが絶妙です。

日持ち: 当日 小麦 乳 卵 桃 アーモンド ゴマ 要冷蔵

スペシャル盛り!



桃のショートケーキ

1個 680円

桃の王様である「川中島白桃」を贅沢に使用。桃が香るクリームも
重ね、間にカットした桃をサンドしました。川中島白桃ならではの
深い甘みと、あふれだす果汁感にうっとり。

日持ち: 当日 小麦 乳 卵 桃 セラチン ゴマ 要冷蔵



Tropical

パイナップルのタルト

1個 600円

甘み濃厚な沖縄産パイナップルを敷き詰めたトロピカルなタル
ト。グアバムースとチーズクリームの爽やかな酸味、塩気の効いた
軽やかなタルト生地が果実の美味を際立たせます。

日持ち: 当日 小麦 乳 卵 セラチン ゴマ 要冷蔵

スペシャル盛り!



パイナップルのミルクレープ

1個 550円

コクのあるカスタードをベースに、チーズクリーム、沖縄産パイ
ナップルのコンポート、クレープ生地を重ねました。果汁感あふれ
るパイナップルゼリーもトッピングして夏らしい。

日持ち: 当日 小麦 乳 卵 セラチン ゴマ 要冷蔵

Verrine

透き通る美しさに
涼を感じる
宝石のような美しさの
グラスデザート



メロンのヴェリーヌ

1個 580円

ミルクーなバナナコッタに、レモンがふわりと香るメロンジュレを合わせ、
フレッシュなメロンの果実をゴロゴロと贅沢に加えました。「メロンを食べ
るため」のリッチなカップデザートです。

日持ち: 当日 乳 セラチン 要冷蔵

桃と紅茶のヴェリーヌ

1個 520円

白ワインと砂糖で煮た風味豊かな白桃のコンポートとジュレに、桃と相性
の良いアールグレイ茶葉を使ったバナナコッタ&ゼリーを合わせました。
上品な紅茶の香りとジューシーな桃の果実感が華やかに広がります。

日持ち: 当日 乳 桃 セラチン 要冷蔵

常夏のヴェリーヌ

1個 540円

食感が異なる2層のココナッツパンマンジュ、チアシード入りパッション
ゼリー、パインゼリーなどグラデーション状に重ねた端正なデザート。すっ
きりとした甘酸っぱさで暑い日も爽やかに楽しめます。

日持ち: 当日 乳 卵 セラチン ゴマ 要冷蔵