

初夏の新作スイーツ



黄金色の完熟パイナップルを贅沢に

旬果のタルト -パイナップル-

1個 450円 日持ち:当日 小麦 乳 卵 セラチン パナナ 要冷蔵

石垣島産のパイナップルをたっぷりトッピング。バターの香りとともに、凝縮された甘みとジューシーな果実感が広がります。



夏だけのプレミアムショート

メロンのショートケーキ

1個 380円 日持ち:当日 小麦 乳 卵 要冷蔵

ふわふわのスポンジにミルクーな生クリーム、しっかり熟したメロンの組み合わせが絶妙です。まるっとしたメロンのフォルムもキュート！



南国フルーツと和の甘味がコラボ

南国フルーツ寒天

1個 432円 日持ち:当日 要冷蔵

トロける食感の完熟マンゴーと、濃厚な甘みのパイナップルをヘルシーな寒天とあわせました。お好みで種子島産黒糖の黒みつをかけてどうぞ。

みんなが体験。
摘みたての
果実堪能

大粒で濃厚な
ブルーベリー！

NEW

ブルーベリーのパンナコッタ
1個 400円 日持ち:当日 乳 セラチン

摘みたてのブルーベリー、ミルクーなパンナコッタ、キラキラのクラッシュゼリーが層をなす極上のおいしさです。

里の菓工房のおとなり「駒見園」さんとのコラボレーション企画！！

ブルーベリーフェア

7月上旬ごろ～常時開催！（収穫時期が終わり次第終了）

摘みたてフレッシュなブルーベリーをお店に持ち込んでいただき、その場でパンナコッタやタルトなどのお菓子里に加工します。

駒見園で大切に育てられているブルーベリーは、粒が大きくてやわらかく、甘酸っぱい濃厚な味わいが魅力。里の菓工房ではそのおいしさをできる限り活かして、お菓子里に仕立てています。

- ブルーベリーの収穫時期がズレた場合、日程は前後する場合があります。
- 7月12日(日)は創業感謝祭のためお休みします。

自分で摘んだブルーベリーをお菓子里にできる！

注文を受けてからクリームをつめます！

さとのかクッキーシュー
1個 200円 日持ち:当日 小麦 乳 卵

時間をかけて焼き上げたシュー皮にコクのあるカスタードをたっぷり。カリッ、トロッの食感をお楽しみください。

里の菓工房が守り続ける「素材へのこだわり」

おいしい果実を求めて
石垣島へ！！

おいしいお菓子里は素材から。里の菓工房では地元・南信州はもちろん全国各地を巡り、納得してお客様に提供できる素材を探しています。

初夏に旬を迎えるパイナップルも、日本最南端の沖縄県石垣島へ外出き、信頼できる農家さんと提携して直接仕入れているもの。ぎりぎりまで完熟させるパイナップルの果実は、輸入ものに比べて繊維も柔らかく、ジューシーで甘さと酸味のバランスが絶妙です。このほか完熟マンゴー、南信州産のさくらんぼやブルーベリーなど、生産農家さんが真心をこめて育てる素材を、お菓子里に変え、毎日お客様に提供しています。

「フルスを望むカフェ」
信州
里の菓茶房

“一番おいしい瞬間”への想いがつまったカフェ空間

できたてを味わう茶房メニュー

夏限定

たっぷりフルーツの
ひんやりフレンチトースト

レギュラーサイズ 800円
プチサイズ 580円

オレンジキュラソーとシナモンがほんのり香る。夏にぴったりな冷たいフレンチトースト。添えられる色とりどりのフルーツにもときめきます。

小麦 乳 卵 オレンジ キウイ 桃 リンゴ

※酒類使用 ※フルーツは季節により異なります。

夏限定

ベジタブルパフェ
750円

期間限定で人気を集めたヘルシーパフェが再び登場！トマト、にんじん、アボカド、かぼちゃ、コーン、バジルで夏らしくさっぱりした味わいに。

小麦 乳 卵 セラチン

ヘルシーな
野菜スイーツ

今しか味わえない
旬のデザートですよ

涼を感じる。
ひんやり
涼み菓子

フレッシュな
果実の美味しさを、
そのままギュッ！

NEW 信州果実ゼリー -桃-
1個 259円

桃のピューレと果実を使い、果肉のような食感のゼリーに仕上げました。桃の優しい甘みが口いっぱいに広がります。
日持ち:10日 桃

信州果実ゼリー -杏-
1個 259円

長野県産の杏「信山丸」のピューレをたっぷり加えました。甘酸っぱい果汁感と果肉のような舌触りが魅力です。
日持ち:10日

NEW 信州果実ゼリー -ぶどう-
1個 259円

長野県産山ぶどうのジュースを贅沢に使用。口の中でほぐれながら溶けていく不思議な食感が楽しめます。
日持ち:10日

信州果実ゼリー 詰め合わせ NEW
1箱・6個入り 1,770円

爽やかなゼリーの詰め合わせは初夏の贈り物にもぴったり。3種類のみずみずしい果実の美味しさが楽しめます。
日持ち:10日 桃 WEB

もっと！
みなさまに愛される
味わいを目指して！

美味しさに磨きをかけてリニューアル

信州の優れた素材を使い、ひとつひとつ心を込めて仕上げる里の菓工房のお菓子。「もっとたくさんの方に楽しんでいたきたい！」と、改良を加えて進化させました。一層美味しくなった自信作です。ぜひお試しください！

Renewal Point
1
水生地の食感
より弾力のある“ぶるん”とした食感になりました！

Renewal Point
2
栗あんの口溶け
甘さを控えた水生地が、口溶けのいい栗きんとんの風味を引き立てます！

Renewal Point
3
透き通るような
美しさ
透明度を追求して清涼感を表現しました！

水きんとん
1個 216円

信州伊那栗のきんとんを涼やかな水生地で包んだ夏ならではの逸品。食感や味のバランスを改良することで、より美味しく生まれ変わりました！
日持ち:3日 要冷蔵

桃と杏のまゆたま
1個 162円

夏限定

これまで栗あんを包んでいた「まゆたま」に、桃と杏のあんを包みました。ふわふわもちもちの求肥に甘酸っぱいあんの風味がよく合います。
日持ち:3日 卵 桃

水きんとん -抹茶-
1個 216円

水に映る深緑をイメージした期間限定の水きんとん。水生地の甘さを控えたことで抹茶の爽やかな風味と香りが際立ちます。
日持ち:3日 要冷蔵

水きんとん詰め合わせ
1箱・10個入り 2,160円

さらに美味しくなった水きんとん2種類の詰め合わせ。この季節だけの特別な美味しさは大切な方への贈り物にも最適です。
日持ち:3日 要冷蔵 WEB