



桃のくずもち

1個 172円

長野県産の桃の果汁だけを使い、ぷるんと弾力のあるくずもち風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。

夏限定

桃の丸ごとタルト

1個 500円

日持ち:当日 小麦 乳 卵 桃 要冷蔵

コロンとしたフォルムもキュートな贅沢タルト。食べごろを迎えた桃を丸ごと1個使い、なめらかなカスタードクリームをたっぷりつめました。

RENEWAL

桃のショートケーキ

1個 400円

日持ち:当日 小麦 乳 卵 桃 要冷蔵

甘くみずみずしい桃と口どけの良い生クリーム、ふっくらとしたスポンジが層をなしてとろけるカップ仕立てのショートケーキです。

NEW



お届けしたいのは
“いちばん”的おいしさ。

「旬を大切に、その時季にいちばんおいしいお菓子を提供したい」。その想いを胸に、私たち信州里の菓工房では職人自ら各地へ足を運び、季節に合わせた素材を厳選しています。

例えば、夏の果物の代表格でもある桃は県内産の「あかつき」を使用。今年は収穫期も早く、追熟期を経て、甘み・香り・果肉のなめらかさが増した桃をお届けできることになりました。移りゆく収穫期に合わせ、今後も県内産の「黄金桃」など、その時季にいちばんおいしい品種を取り入れていく予定です。

お客様のよろこびと、笑顔のために。私たちの挑戦はこれからも続きます。

夏の新作スイーツ



キュンと甘酸っぱい極上タルト

杏のチーズタルト

夏限定

1個 380円 日持ち:当日 小麦 乳 卵 要冷蔵

バターが香るタルト生地に、杏と杏仁風味のチーズケーキを入れて焼き上げました。甘酸っぱい杏とチーズのコク、杏仁の風味が鮮やかに印象に残る逸品です。



丸ごと味わう夏のおいしさ

小玉すいかのゼリー

NEW

1個 800円～ 日持ち:当日 ゼラチン 要冷蔵

飯島産の小玉スイカをひとつづくり抜き、みずみずしい生ゼリーを流し込みました。実が引き締まった小玉すいかならではの濃厚な甘みが際立ちます。



杏のパウンドケーキ

杏のくずもち

1個 172円

夏限定

杏ピューレをふんだんに使った
ジューシーなくずもち風のゼリー。
ぷるんとした弾力となめらかな
舌触りが幸せをはこびます。

日持ち:10日



枝豆大福

1個 108円

NEW

国産枝豆ならではの爽やかな風味と
ほどよい塩気が暑い日にも食欲を
誘います。もうひとつ食べたくなる
食べやすいサイズも魅力です。

日持ち:当日 大豆

できたてを味わう
茶房メニュー

思い出のマリンビーチ

800円

波打つ海辺を表現した夏の喫茶メニュー。たっぷり旬の
フルーツとミント&紅茶ゼリーにサイダーを注いだ
清涼感あるグラスと、すりごま和三盆にわらびもち、2種
のアイスをあしらったプレートの組み合わせが絶妙です。

乳 卵 オレンジ キウイ 桃 りんご ゼラチン

