

夏を彩る  
旬果のスイーツ

# ひんやり、さっぱり 夏に恋しい涼やかスイーツ

熱い身体をクールダウンし、元気をくれるのはこんなスイーツ。果実や素材のおいしさを凝縮して丁寧に仕立てました。

**濃密シロップが彩る至福の口溶け NEW**  
**ふあふあかき氷 -いちご・マンゴー・抹茶-** 1個 756円 茶房

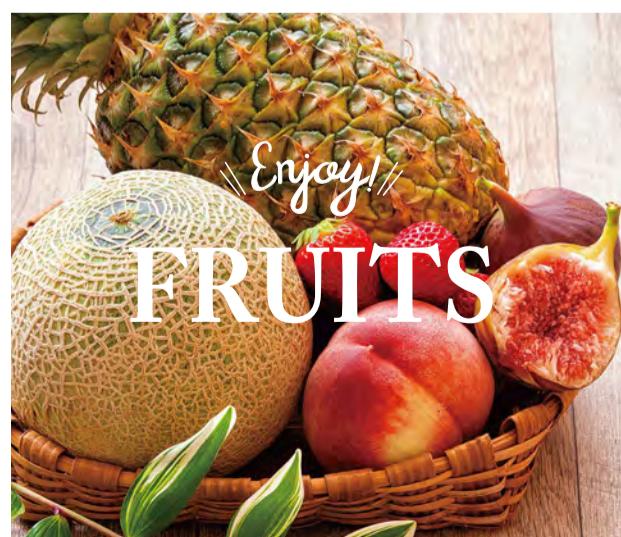
中央アルプスの深層天然水を使ったきめ細かな氷に、自家製の生シロップをたっぷりかけたリッチなかき氷。果肉感たっぷりのいちご、トロリと濃厚なマンゴー、ほろ苦い京都産抹茶の蜜に自家製つぶあんと白玉、栗きんとんのそぼろをトッピングした抹茶の3種類です。

ふんわり軽い夏シフォン  
メレンゲシフォンケーキ  
1ホール(約17cm) 864円

新鮮な卵の卵白のみを使って焼き上げる白いシフォンケーキ。しっとりきめ細やかな食感で、冷やしてもおいしくいただけます。生クリームやお好みのフルーツソース(別売)を合わせてお楽しみください。お呼ばれの手土産にもおすすめです!

日持ち:5日~7日 小麦 卵 乳 ごま 要冷蔵

△旬の贅沢△  
フルーツソースも  
一緒に! 1個 162円~



今年もフルーツたっぷり!  
「丸ごと」シリーズ

1個 550円~

完熟フルーツのおいしさを丸ごと味わえる大好評の「丸ごと」シリーズ。石垣島産の完熟パイナップル、熊本産のメロン、上伊那産の桃に加え、今年は国産のいちじくが仲間入りしました♪それぞれの果実に合う素材をバランス良く重ね、芳醇なおいしさを際立たせたワンランク上のスイーツです。

日持ち: 当日 要冷蔵

※販売時期: アーレグリは店頭にてお問合せください



夏を映す  
瑞々しい和の涼菓

# 伝統の技に現代の華やぎを ときめきの和菓子

繊細な意匠で季節を描く和菓子。その伝統に新たなアプローチを加え、瑞々しくフレッシュな和菓子が誕生しました

**和×洋の幸福なコラボレーション NEW**  
**みるくわらび餅**  
-いちごバニラ・マンゴー杏仁・抹茶栗あづき- 1個 324円

ふるふるとしたわらび餅の食感に、ミルクのやさしいおいしさをかけあわせた新感覚のカップスイーツ。本わらび粉を用い、水の代わりに牛乳と生クリームを加えて炊き上げました。日持ち:1日~3日 乳 要冷蔵

**冷やしておいしい果実入り 生どら焼**  
-ももカスター・ブルーベリーレアチーズ- 1個 216円 日持ち:当日 要冷蔵

ふわふわのどら焼き生地に、刻み栗入りの自家製餡、クリームなどを重ね、旬のフルーツをたっぷり挟みました。素朴なおいしさの中にフルーツのジューシーな味わいが広がります。

ももカスター 小麦 卵 乳 栗 ブルーベリーレアチーズ 小麦 卵 乳 グラム

**さらりとした口溶けに感じる涼夏の露 -あづきと枝豆-** 1個 280円

繊細で瑞々しい舌触りの水ようかんを、2色の層も美しいカップスイーツ風に仕立てました。葛のぶるんとした食感が感じられながらも、口の中でさらりと溶けておいしさの余韻が広がります。

日持ち: 1日~3日 大豆 要冷蔵

**職人技が宿る極上の舌触り 栗わらび餅** 3個入り 711円 日持ち:2日~3日 大豆(きな粉) オンライン

鹿児島県産の希少な「本わらび粉」を用いた本わらび餅。もっちり弾力のある食感の中に、信州伊那栗の栗あんを贅沢にしぶせました。きな粉をかけて一層風味豊かに。

