



市田柿のミルフィーユ

1個 367円
3個入 1,101円
6個入 2,202円

[オンライン](#)

飴色のもっちりとした市田柿に、バターとくるみを加えたコクのある栗きんとん、杏のハードゼリー、柚子チーズを重ねました。ゆるぎない伝統素材の味わいに、現代のアレンジを加えた新感覚のスイーツです。

日持ち: 3日~8日 [乳 大豆 クラミ ゼラチン 要冷蔵](#)

フリュイショコラ市田柿 -栗-

1個 367円
3個入 1,101円
6個入 2,202円

[オンライン](#)

栗焼酎をほのかに効かせた栗きんとんのガナッシュを市田柿に詰め、表面をチョコレートでコーティングしたワンランク上のスペシャリテ。香り立つカカオの風味と市田柿の上品な甘みがトロリとろれます。

日持ち: 10日~20日 [乳 大豆 15℃以下](#)

軒のひなた柿

1個 345円
3個入 1,035円
6個入 2,070円

[オンライン](#)

形、大きさともに優れた市田柿を丸ごとひとつ使用し、信州伊那栗のきんとんをたっぷり詰めました。南信州を代表するふたつの素材が美味を織りなす贅沢な逸品。自然素材ならではのやさしい風味が重なります。日持ち: 3日~5日 [15℃以下](#)

安納芋の蜜焼き芋

1箱 500g 1,080円

安納芋の「提げ芋」を、遠赤外線で1時間以上かけてじっくりと焼き上げ、糖度を40度以上にまで高めた「蜜焼き芋」。ねっとりクリーミーな舌触りと、熟成により生まれた濃厚な甘みが口中を満たします。

日持ち: 3日~7日 [オンライン](#)

信州フロマージュドール

1箱8個入り 1,350円

4種のチーズと、それぞれに合う食材をコラボレーションさせた濃厚なチーズケーキ。土台には「岐阜県みそ加工研究会」の「お津屋みそ」を加え、風味豊かに仕上げました。日持ち: 3日~10日 [要冷蔵 オンライン](#) ※1日の数量に限りがございます。

(上から)
マスカルポーネ・
酒粕とイチジク
ゴルゴンゾーラ・蜂蜜
カマンベールチーズ・柿と胡桃
クリームチーズ・竹炭と黒豆

届けたい旬の素材
冬の果実
×
里の菓工房

寒さの中でこそ力強く育まれる「熟成」素材

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景には、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。



安納芋×信州 里の菓工房

種子島産の安納芋を軒先に吊るし、潮風にさらして熟成させるのが、種子島独自の保存法である「提げ芋」。海風と寒暖差の効果で芋のでんぶん質が糖化して糖度が増し、生の状態でも15度、じっくり焼くことで40度前後にもなる糖度の高さを誇ります。「蜜焼き芋」と呼ばれるにふさわしい最高の美味しさをシンプルにお楽しみください。

・お問い合わせ本場の味
フランス菓子
×
里の菓工房



味、香り、食感が響き合う、奥深い味わいが魅力のフランス菓子。「その特別な美味しさを地域の方にも楽しんでいただきたい」と、里の菓工房では季節に合わせたフランス菓子を提供しています。伝統のレシピに当店ならではのエッセンスを加えた新たな美味をお楽しみください。
※写真はイメージです。



19世紀から伝わる伝統の仏菓子 栗と林檎のシブースト

1個 450円 日持ち: 当日 小麦 乳 卵 りんご ゼラチン 要冷蔵

カスタードにメレンゲを合わせたなめらかなシブーストクリームに信州伊那栗のペーストを加え、一層コク深く仕立てました。キャラメリゼした信州産のりんごの食感とキャラメルのほろ苦さがクリームのやさしい甘みを引き立てます。



パリのオペラ座に由来するチョコケーキ 栗のオペラ

1個 450円 日持ち: 当日 小麦 乳 卵 ゼラチン 要冷蔵

コーヒーを染み込ませたビスキュイヨンコントと、信州伊那栗のバタークリーム、コーヒーのバタークリーム、ガナッシュを幾層にも重ねた贅沢な味わい。濃厚でコクがありながらも口当たりは軽く、口の中でスッととろけたあとにふわりと栗の風味が広がります。

2018 WINTER
信州
さとの
CAFE

できたてを味わう! CAFÉメニュー

販売時間 10:00~



冬の人気定番商品



みかん大福

1個 151円

愛知県産の完熟小玉みかんを使用。羽衣のように薄く仕立てた求肥と白あんでやさしく包み、ジューシーで甘酸っぱいみかんの美味しさを際立てています。

日持ち: 当日 卵

フォンダンショコラ

1個 1,180円

レンジであたためれば、ふわふわの生地の中からショコラがとろろ。濃厚なショコラの風味にナツの食感もアクセントとなり、目にも舌にも幸せな驚きが広がります。

日持ち: 5日~10日 [乳 大豆 椰 桜 りんご 要冷蔵 オンライン](#)



栗と胡桃のおしるこ

-季節の漬物、ほうじ茶付-

700円

自慢のつぶあんに、香ばしく焼いたお餅とキャラメリゼしたくるみをトッピングしました。寒さが染みる日に、心と身体をあたためてくれる冬だけの限定スイーツです。

小麥 乳 卵 りんご

おまかせ ブランチセット

1日20名限定 [予約のみ](#)

700円

おまかせケーキとドリンク、日替わりの特別メニューが付いたお得なセットです。※特別メニューの内容はご予約時にご確認ください。

アレルゲンは販売員までおたずねください

・味の秘密
三重層
×
里の菓工房

技術から生まれる 三位一体の ハーモニー

味の組み合せから生まれる、ふくよかな味わいを実現したのが里の菓工房の「三重包あん」の技術。外側の生地と2種類のあんをバランス良く包むことで、それぞれの食感と味わいが重なり、至福のハーモニーを奏でます。新商品「パイまんじゅう」はサクサクのパイ生地で風味豊かなつぶあんと栗きんとんを包んだ逸品。年代を問わず好まれ、食べる方に笑顔を運びます。



パイまんじゅう

NEW

1個 194円

日持ち: 10日 小麥 乳 卵 オンライン

大人気の
栗あんぱんも
同じ製法です!

