

### よっキーサブレ



¥ 130

用買商店街のマスコットキャラクター「よっキー」を刻印したサブレ。お子様に大人気。

### レーズンサンド



¥ 190

バターの香りいっぱいのサブレで、ぷっくりしたラムレーズンをクリームオパールでサンドしました。

### ガレットブルトンヌ



¥ 180

毎日さくさくに焼き上げたガレットブルトンヌです。バターと卵の風味がお口に広がります。

### フロランタン



¥ 220

サブレ生地の上にアーモンドスライスを贅沢に使ったキャラメルを塗り広げてあります。

### フィナンシェ (バニラ)



¥ 200

アーモンドとバターを贅沢に使い、しっとり焼き上げました。

### フィナンシェ (ピスターシュ)



¥ 200

ヘーゼルナッツとバターを贅沢に使い、ピスターシュ味に仕上げました。

### マロンケーキ



¥ 200

柔らかな波皮栗が入った、アーモンドたっぷりのバターケーキです。

### マカロンパリジャン



¥ 180

表はパリ、中はシットリのアーモンドたっぷりのお菓子。サンドしたクリームと相性バッチリ！！バニラ・ショコラ・モカ・オレンジ・シトロン・フランボワーズ・胡麻・ピスターチ

### マカロンパリジャン(ギフト)



¥ 1,630

表はパリ、中はシットリのアーモンドたっぷりのお菓子。サンドしたクリームと相性バッチリ！！バニラ・ショコラ・モカ・オレンジ・シトロン・フランボワーズ・胡麻・ピスターチ

### フルーツケーキ



¥ 200

ドライフルーツを贅沢に使い時間をかけてシットリと焼き上げました。

### オレンジケーキ



¥ 200

バレンシアオレンジの薄切りピールを使い香り高いお菓子に仕上げました。

### アマンディーヌショコラ



¥ 250

パイのタルトにクリームダイヤモンドショコラを絞り、ナッツをたっぷり振りかけました。ラムグラッセで仕上げしています。

### プラムケーキ



¥ 200

ブランデーに漬け込んだドライラムをトッピング

### アプリコットケーキ



¥ 200

アプリコットブランデーに漬け込んだドライアプリコットをトッピング。

### ヘルボンタン



¥ 200

薄いパイとアーモンドブラリネクリームを4層にサンドしてチョコレートでコーティングしました。夏季はお休み