

昨年  
大好評!

# 桃フェア 7月7日(土)~30日(月)

今年も山梨から渡辺さんちの採れたて桃が届きました。  
桃を使ったお菓子、他にも続々登場。



## 桃たっぷりロール ¥1,500

採れたての桃をさんだんに使い  
熊本県荒尾産無添加の生クリームを使った  
桃クリームを巻き上げた  
こだわりのロールケーキです。

- 桃のバナナコッタ ¥380
- シャルロット ベッシュ ¥380
- ベッシュ・ブラン ¥360
- まるごと桃のタルト ¥400
- 桃のミルフィーユ ¥400
- 桃のクレープ ¥380



## 本店 30th Anniversary

# Summer Festival

## ブルーベリーフェア 8月2日(木)~31日(金)

厚木市下古沢で当店の為だけに栽培してくれている加藤さんちのブルーベリー。  
手で触ってホロッととれる完熟の実を毎朝一粒一粒確かめて収穫して届けられます。

- ブルーベリーティラミス ¥400
- ブルーベリータルト ¥380
- ベリーベリーショート ¥380
- ブルーベリーデニッシュ ¥250
- ミルティユ ¥380

## ブルーベリー ヨーグルトシフォン

ブルーベリー味のシフォンケーキの上に  
ヨーグルトクリームをのせて  
採れたてブルーベリーを飾りました。

¥985

## 8/3(金)~13(月) かき氷1個プレゼント

期間中¥1,500以上  
お買い上げの  
メンバーズに限りです

極上  
かき氷

お菓子屋の作る

¥350

氷  
まる2日かけて  
ゆっくりと製氷し  
透明で不純物を含まない  
こだわりの氷が  
美味しさの秘密。

口溶け

刃をあてる角度に  
こだわりの  
ほどよく溶けた氷を  
薄く削る  
これが口溶けの良い  
ふわふわの理由。  
氷になる理由。

シロップ

緑日とは違う  
お菓子屋さんならではの  
「かき氷」を  
シロップにこだわりました。  
果物を使ったシロップは  
とろとろっと濃厚で  
まるで極上のジュレが  
かかっているかのよう。

【販売期間】 本店 8月2日(木)~8月31日(金)  
森の里店 7月12日(木)~8月31日(金)