

	商品名	商品紹介文
1	ホシフルーツ 贅沢フルーツのタルト	7種類のフルーツをたっぷりと贅沢に盛り付け、サクサクのパイを側面に散りばめたフルーツタルトです。
2	シェフ・アサヤマ洋菓子工房 フィナンシェ	バター風味とアーモンドが織りなす、上品でしっとりとした焼き上がり。神戸で人気のパティシエ朝山氏プロデュースの焼き菓子です。
3	ビアードパパ 2層仕立てのレアチーズケーキ	乳の甘みをそのまま活かしたミルクィなマスカルポーネに、北海道十勝産のクリームチーズとレモン果汁で酸味を加えた2層のレアチーズケーキ。まろやかなのに、さっぱり爽やかな味わいが特長です。
4	KEY COFFEE監修 キリマンジャロコーヒーのティラミス	キリマンジャロコーヒー豆を微粉碎してシロップと天面に使い、ムースにはコーヒーの味わいに負けないコクのある北海道産マスカルポーネを配合してなめらかな味わいに仕上げました。甘さ控えめ、少しビターな大人のティラミスです。
5	京・伏見 三源庵 金箔カステラ	古式ゆかしいカステラの伝統製法を受け継ぎ、味・食感・無添加にこだわった京都カステラを創作。銘水処の伏見で厳選した素材を使用したなめらかな口どけの上品な味わいに、金箔の華やかさを添えました。
6	銀座千疋屋 銀座チョコパウンドケーキ	いよかんを生地に練り込んだチョコパウンドケーキ。柑橘系独特の酸味と芳醇な香りがチョコの甘さを引き立てます。