

塩キャラメル
194円

ピスタチオ
216円

ショコラ
184円

カシス
194円

エクレア

Revi&Blue (ルヴィール)

ショコラにはカカオ豆を砕いた「カカオニブ」、カシスにはバラの花びらでできた「ローズペタル」など、トッピングも楽しい一品。



各日限定
15個
1,400円

高槻ブルーベリーのリンツァートルテ

パティシエール UTAKO (パティシエール ウタコ)

高槻ブルーベリーのコンフィチュールをつめて焼き上げた一品。赤ワインとシナモンを効かせた秋らしい味わいを楽しんで。

栗抹茶あずきサンド
411円

黒胡麻あずきサンド
389円

各日限定
各30個

あずきサンド

サンドイッチピコリ

厳選された芳醇で甘い栗と大粒あずきを贅沢に使用。抹茶入りクリーム(写真左)と黒胡麻(同右)それぞれが、初秋の味覚を楽しませてくれる。



各日限定
100個
1個300円

ティラミスバターサンド

カントナ

食感が良く、コーヒーが強く香るサブレで粉末のマスカルポーネを入れたバタークリームと苦味のあるコーヒーの生キャラメルをサンド。



各日限定
80個
1個140円

抹茶オーレ大福

薩喜庵 (さつきあん)

薫緑抹茶を使ったクリーム大福。素材に北海道産の「手亡豆」を使用し、自社で炊き上げた抹茶餡の豊かな香りを楽しんで。



各日限定
15個
2,000円

和風のシュトーレン

Liebling (リープリング)

栗、黒豆、大納言、うぐいす豆をたっぷり入れたシュトーレン。日ごとに味が馴染むため、薄く切って少しずつ食べるのがオススメ。



各日限定
50個
300円

味めぐり限定! フロゼンショコラ

LaLa-chocolat (ララショコラ)

味めぐり限定商品として最高の状態の「純」チョコレートにこだわった一品。チョコレート本来の味を楽しんで!



各日限定
30個
950円

おいものロールケーキ

パティスリーシエール

鹿児島県産さつまいものカスタードに、焼さつまいもペーストと(徳島県産)鳴門金時さつまいもをちりばめた3種類の味わいを楽しめる。表面のシュー生地にも焼さつまいもペーストを練り込んで。



1ホール1,296円

スプレシフォン 生クリーム入り

Patisserie 遊心 (ゆうしん)

上質な卵黄をたっぷり入れて、スプレ生地のように濃厚に仕上げたふわりシフォンケーキ全7種ご用意。相性抜群の生クリームとともに。



756円

富田酒 酒まんじゅう 6個入

菓匠 花菓蔵 (かしょう はなかくら)

高槻、富田の銘酒を製造する清鶴酒造の酒粕を使用した酒まんじゅう。「高槻太鼓」でおなじみ、高槻銘菓の和菓子店こだわりの新作。



1個260円

レモンベグル

LOVES BAGEL (ラブスベグル)

2種類のレモンピールを練り込んだ生地、レモン味のクリームチーズを包み込んだ、9月限定発売のベグルが登場。



1,600円

いちじくとブルーのケーキ

パティスリーアン

クレームドゥブル(発酵クリーム)やバター、卵を贅沢に使用した生地に、いちじくとブルーを入れたパウンドケーキ。ラム酒もきかせて。



各日限定
50個
1カット411円

お芋とりんごのタルト

氷とお芋の専門店らんらん

さくさくのタルト生地の中には、金時芋のさつまいもペーストと紅玉りんごの甘露煮がたっぷり。さつまいもクリームと甘露煮も乗せて。



第9回 高槻の旨いもんが大集合!
高槻ご当地味めぐり

P.29からの
続き

新 New 作

**スイーツ&パン
コレクション**

**New Sweets &
Bread Collection**

高槻市内の
人気スイーツ&パン13店舗が、
今回のイベントで秋の新作を
先行販売してくれる。数量限定の
ものもあるので、
早めにチェックしよう。