



最高の輝きをお届けできるのは、産地直送ならではの

Châteraisé PREMIUM  
YATSUDOKI

*The delight of the taste of nature,  
the delight of thinking about people.*

# さくらんぼフェスタ

期間限定

## グリオット・ショコラ

本体価格 **¥450** (税込 ¥486)

欧州で人気の黄色いすもものブランデーを使ったキレのあるムースの中に、程よく酸味のきいたグリオットチェリー果肉入りソースを忍ばせた大人の味に仕上げた一品。



## さくらんぼのショートケーキ

ホール 11cm 本体価格 **¥2,500** (税込 ¥2,700)

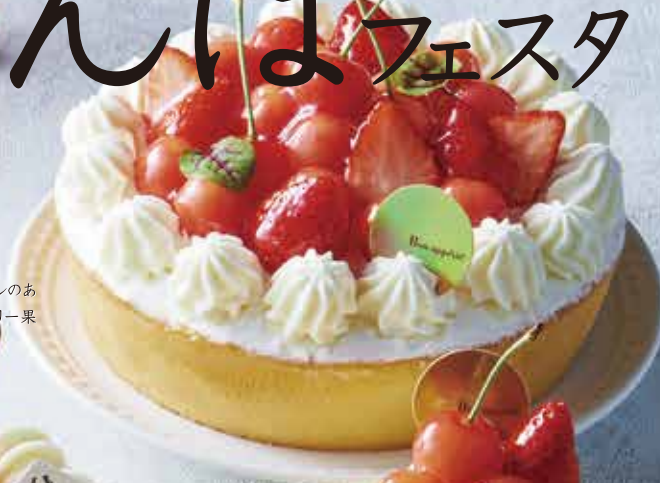
うみたて卵を使ったふんわりスポンジで口溶けの良い北海道産純生クリームと甘酸っぱい苺をサンド。甘酸っぱいさくらんぼを贅沢にトッピング。



## さくらんぼのショートケーキ

本体価格 **¥540** (税込 ¥583)

ココアスポンジで、濃厚なチョコクリームと程よい酸味と甘みのあるさくらんぼ果肉入りジュレをサンドし、北海道産純生クリームで仕上げました。酸味と甘みが絶妙で食べやすいさくらんぼケーキに仕上げました。



## さくらんぼと苺のフロマージュタルト

本体価格 **¥490** (税込 ¥529)

ホール 15cm 本体価格 **¥3,000** (税込 ¥3,240)

爽やかな酸味のレアチーズクリームとカスタード入りホイップクリームで作ったタルトの上に、北海道産純生クリームを重ね、甘酸っぱいさくらんぼや苺をトッピング。



## さくらんぼと桃のパンナコッタ

本体価格 **¥450** (税込 ¥486)

ハケ岳契約牧場のしぼりたて牛乳を使用したレモン風味のパンナコッタに、キルシュジュレと桃ジュレを合わせ、旬のさくらんぼをジュレの中に入れた初夏にぴったりの爽やかなカップデザート。



旬が短いさくらんぼだからこそ、その時に一番おいしいものを選んで、店内仕立てでご提供します。

6/3(金)~

山梨県南アルプス市産 さくらんぼ  
西村農園の水はけのよい土壌で育てられた、糖度の高いさくらんぼです。

6月下旬頃

山形県産さくらんぼ  
高い山々に囲まれ、昼と夜の寒暖差の激しい気候で育ち、良質で甘みが強く、ハリのある食感とジューシーな果肉が特徴です。

※とれたての農作物を使っていますので、発売開始と終了は天候によって変更いたします。※商品の内容が多少変更することありますが、ご了承ください。