

令和三年

神無月

十月の上生菓子

一個 三二四円(税込)



日毎に深まり行く秋、

紅葉前線が南下し秋色に染めて行きます。



紅葉

紅葉
こうよう

小豆餡芯、練り切り製
日中との寒暖差が、鮮やかで
美しい紅葉になります。

千草

姫菊
ひめぎく

黄味餡芯、外郎巻き
小麦、卵、乳成分、大豆使用
気品と清香ある晩秋の王花、
菊を表現しました。

紫式部

千草
ちくざき

粒餡芯、薯蕷きんとん製
山芋使用
秋の野に咲く、名もなき草花
を表現しました。

秋山路
あきやまじ

練り切り芯、小倉きんとん餡
清澄で鮮やかな秋の山に分け
入った風情を表現しました。

秋山路

紫式部
むらさきしきぶ

小豆餡芯、黄味時雨
小麦、卵使用
平安の才女の名をもつ紫式部は
秋の野で紫の実をつけます。

ご予約商品

九月二十六日(日)から販売いたします。

※三日前までにご予約をお願いいたします。

※写真と実際の商品とは、色合いが多少異なる場合がございます。

