

令和五年

霜月十一月の上生菓子

一個 三八〇円（税込）

晚秋から初冬の月。
立冬を迎える寒さが急に深まり、肌寒さに心もどこか寂しくなる季節です。

垣根の花



垣根の花
かきね
はな

小豆餡芯 練り切り製

初冬の庭で寒気に負けず
真っ盛りに咲く山茶花を表現
しました。

銀杏

いちょう
かきぬ

黄味餡芯 外郎製

小麦・卵・乳成分・大豆使用

銀杏並木はやがて色鮮やかな
絨毯に敷き詰められます。

初霜

はつしも

粒餡芯、薯蕷さんとん製

山芋使用

その年の秋に初めて降る霜を
表現しました。

亥の子餅
いこもち

小豆餡芯

餅生地

さらし餡まぶし

旧暦十月中旬の亥の日に、餅を
搗いて贈答します。

深山路
みやまじ

栗入り白餡芯、
羊羹・雪平貼り合わせ巻き

卵使用

深山路の静寂さを落葉と古木
で表現しました。

亥の子餅

深山路

ご予約商品

十月二十六日（木）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。