

令和五年

師走

十二月の上生菓子

一個

三八〇円（税込）

「師走」ただでさえ短い冬の日が

一日一日歳末へ向かう事で一層慌しい気忙な月です。

冬の庭

水仙菓

藪小路

雪の華

玉椿

冬の庭

白餡芯 外郎製
小麦・乳成分・大豆使用
花期を遅らせ、霜囲いの中に
咲く牡丹を表現しました。

水仙菓

白餡芯 羊羹・岡時雨短冊
年末から早春にかけて咲き、
寒気と共にあるのが美しい
花です。

藪小路

粒餡芯、薯蕷きんとん製
山芋使用
常緑の小灌木で、美しい
紅色の球果をつけます。

玉椿

小豆餡芯 こなし製
紅の椿、寒気の厳しい冬に
彩りを添えます。

雪の華

白餡芯、雪平饅頭 羊羹巻き
卵使用
雪の結晶、雪の降るのを
花にたとえました。

ご予約商品

十一月二十六日（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。

総

成田山表参道

なごみの米屋